

Brunch deluxe: Pancakes mit Zimtbutter

Pekannüssen und selbstgemachtem Birnen-Apfel-Kompott

Family Vegetarisch 40 – 50 Minuten • 1281 kcal • Tag 5 kochen



Weizenmehl



Backpulver



Milch



Pekanuskerne



Apfel



Birne



Gewürzmischung
„Desserttraum“



gemahlener Zimt



Butter



Creme fraiche light

GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL



Los geht's

Wasche das Obst ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Salz*, Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

1 grosse Schüssel, 1 Gemüseschäler, 1 kleine Schüssel,
1 kleiner Topf und 1 grosse Bratpfanne mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | | 4P | |
|----------------------------------|-------|---------|-----|-------|
| Weizenmehl 15) | 3 x | 75 g | 6 x | 75 g |
| Backpulver | 1 x | 4 g | 2 x | 8 g |
| Milch 7) | 1.5 x | 200 g** | 3 x | 200 g |
| Pekannusskerne 26) | 1 x | 15 g | 2 x | 15 g |
| Apfel | 2 x | 180 g | 4 x | 180 g |
| Birne | 1 x | 200 g | 2 x | 200 g |
| Gewürzmischung „Desserttraum“ | 2 x | 4 g | 4 x | 4 g |
| gemahlener Zimt | 0.5 x | 2 g** | 1 x | 2 g |
| Butter 7) | 3 x | 20 g | 6 x | 20 g |
| Crème fraîche light 7) | 1 x | 100 g | 2 x | 100 g |

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

| | 100 g | Portion (ca. 680 g) |
|-------------------------|---------------------|------------------------|
| Brennwert | 785 kJ/ 188 kcal | 5359 kJ/ 1281 kcal |
| Fett | 10.5 g | 71.5 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 5.4 g | 36.7 g |
| Kohlenhydrate | 20.5 g | 140.1 g |
| – davon Zucker | 7.8 g | 53.4 g |
| Eiweiss | 2.9 g | 19.8 g |
| Salz | 0.83 g | 5.67 g |

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschliesslich Laktose) **15)** Weizen **26)** Pecannüsse

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



1 Teig vorbereiten

In einer grossen Schüssel **Mehl**, **Backpulver**, **Milch**, **3 EL [6 EL] geschmolzene Butter**, **0.5 TL [1 TL] Salz*** und **1.5 EL [3 EL] Zucker*** zu einem flüssigen **Teig** mischen. Den **Teig** 5 Min. ruhenlassen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



2 Caramel-Kompott zubereiten

Äpfel und **Birne** schälen, entkernen und in 1 cm Stücke schneiden.

In einem kleinen Topf **6 EL [12 EL] Wasser*** und **6 EL [12 EL] Zucker*** bei mittlerer Temperatur zum Kochen bringen. Sirup ca. 5 – 6 Min. kochen lassen, bis er eine goldbraune Bernsteinfarbe angenommen hat.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

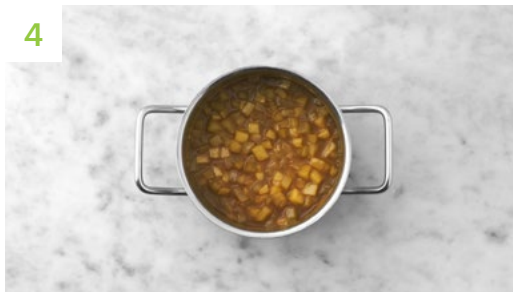


3 Die letzten Beilagen

In einer kleinen Schüssel Hälfte **[ganzen] Zimt** mit **3 EL [6 EL] Butter** mischen.

Pekannüsse in der Verpackung leicht zerdrücken.

In einer grossen Bratpfanne **Pekannüsse** ohne Fettzugabe **1 – 2 Min.** rösten, bis sie bräunen. Herausnehmen.



4 Kompott fertigstellen

Apfel- und Birnenstücke, **„Desserttraum“** und **0.5 TL [1 TL] Salz*** dazugeben.

Gut umrühren und bei mittlerer Hitze ca. 12 – 15 Min. köcheln lassen, bis das Obst weich ist. Dabei gelegentlich umrühren.

Inzwischen mit dem Rezept fortfahren.



5 Pancakes backen

Die grosse Bratpfanne aus Schritt 2 ohne Fettzugabe bei mittlerer Temperatur erhitzen. Wenn die Bratpfanne heiss ist, füge **0.5 TL [1 TL] Butter** hinzu.

3 Häufchen aus jeweils **1 gehäuften Esslöffel des Teiges** in die Bratpfanne geben. Jeden **Pancake** ca. **4 Min.** ausbacken, bis sich Bläschen bilden und sie goldbraun sind. **Pancakes** wenden und ca. **2 Min.** fertigbacken.

So lange weitermachen, bis der **Teig** aufgebraucht ist. Vor jeder Runde etwas **Butter** in die Bratpfanne geben.

Beiseitelegen und unter einem Deckel warmhalten.



6 Anrichten

6 Pfannkuchen aufeinanderstapeln, mit etwas **Zimt-Butter** zwischen jedem.

Mit **Birnen-Apfel-Kompott** samt **Sirup**, restlicher **Zimt-Butter**, **Pekannüssen** und **Crème fraîche** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

