

# Brunch deluxe: Pancakes mit Zimtbutter

## Pekannüssen und selbstgemachtem Birnen-Apfel-Kompott

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

13



Weizenmehl



Backpulver



Milch



Pekannusskerne



Apfel



Birne



Gewürzmischung  
„Desserttraum“



gemahlener Zimt



Butter



Crème fraîche light

**GESTALTE DEIN PERFEKTES  
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# 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 <b>15)</b>	3 x	75 g	6 x	75 g
Backpulver	1 x	4 g	2 x	8 g
Milch <b>7)</b>	1.5 x	200 g**	3 x	200 g
Pekannusskerne <b>26)</b>	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 <b>7)</b>	3 x	20 g	6 x	20 g
Crème fraîche light <b>7)</b>	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!

