

APFELPFANNKÜCHLEIN MIT DREIERLEI SAUCEN

Zutaten:

- Apfel, säuerlich
- Brauner Zucker
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- Salz
- 150 ml Milch
- 250 Gramm Mehl
- 4 Eier
- Rapsöl

Zutaten Zimtsauce:

- 3 Becher Schmand
- Brauner Zucker
- 1 Teelöffel Zimt

Zutaten Vanillesauce:

- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelbe
- 60 Gramm Zucker
- 250 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten Zitronenmelissesauce:

- 3 Becher Saure Sahne
- Brauner Zucker
- Zitronenzesten
- Zitronenmelisse
- Zitronensaft

So wird's gemacht:

Die Eier, die Milch, eine Prise Salz und den braunen Zucker verrühren, Mehl, Backpulver dazugeben und unterrühren. Der Teig sollte nicht zu dick- oder dünnflüssig sein. Er ist richtig, wenn er ohne sofort abzutropfen gut am Apfelring hängen bleibt. Ggf. mit Mineralwasser verdünnen oder Mehl verdicken. Nach Wunsch Äpfel schälen, das Kerngehäuse austechen und die Äpfel quer in Scheiben schneiden nicht dicker als 0,8 cm.

Ausreichend Rapsöl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Apfelscheiben durch den Teig ziehen, bei mittlerer Temperatur in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen. Backofen vorheizen, 120 Grad, und Küchlein zum Nachgaren zwischenlagern

Für die **Zimtsauce** den Schmand, den Zimt und nach Geschmack mit dem braunen Zucker zu einer Sauce verrühren.

Für die **Vanillesauce** die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit der Vanilleschote und dem Mark in einem hohen Topf langsam zum Kochen bringen und 5 Minuten ziehen lassen, dann die Vanilleschote entfernen.

Nun die Eigelbe mit dem Vanillezucker verquirlen, zwei Schöpfkellen heiße Vanillemilch nach und nach begeben, dabei kräftig rühren. Dann die restliche Vanillemilch zur Eiernmilch gießen, den Zucker dazugeben und alles unter ständigem Rühren bei mittlerer bis wenig Hitze abziehen, bis die Creme dicklich wird und auf einem Löffelrücken in Form einer Rose stehen bleiben, wenn man sie anbläst. Vorsicht, die Creme darf nicht mehr aufkochen, sonst gerinnt das Eigelb. Die Sauce vom Herd nehmen und warm servieren. Alternativ: die Sauce kalt servieren.

Für die **Zitronenmelissesauce** Saure Sahne, 1 Esslöffel braunen Zucker, etwas Zitronensaft zu einer Creme verrühren. Zitronenzeste reißen und dazugeben. Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und in sehr schmale Streifen schneiden. Zur Creme geben und unterrühren. Ziehen lassen.

