



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

PÜFFERCHE - EINE SPEZIALITÄT AUS DER EIFEL

Kleine Apfelpfannkuchen mit Rosinen und Mandeln



Zutaten

100 g	Rosinen
500 g	Äpfel
50 g	Mandelblättchen
3	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Diamant Feinster Zucker
100 g	Butter
1/2 Päckchen	Backpulver
350 g	Mehl
100 g	Speisestärke
1/2 l	Milch
	Butter (oder Margarine) zum Braten
250 g	Sahne

Zubereitung

1. Rosinen waschen, gut abtropfen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.
2. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Salz, Zucker und Butter schaumig rühren. Backpulver mit Mehl und Speisestärke mischen und portionsweise mit Milch unterrühren.
3. Rosinen, Äpfel und zuletzt Eischnee unter den Teig heben.
4. In einer Pfanne in heißer Butter kleine goldgelbe Püfferche backen.
5. Sahne steif schlagen und die Püfferche noch warm mit Schlagsahne und Mandelblättchen servieren.
6. Tipps: Noch besser schmecken die Küchlein, wenn man die Rosinen über Nacht in einer Mischung aus schwarzem Tee und Rum quellen lässt. Köstlich auch, wenn die Schlagsahne mit 2 EL Pflaumenmus und etwas Zimt verfeinert wird.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.