

Mohnpalatschinken mit Apfelkompott

ZUTATEN

Süßer Palatschinkenteig 1
oder 2 (s. S. 32)

200 g gemahlener
Waldviertler Mohn
30 g Kristallzucker
40 g Semmelbrösel
20 g Rosinen
125 ml Milch
2 EL Honig
abgeriebene Schale von
 $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Messerspitze Zimtpulver
Schuss Rum
Öl zum Backen
Staubzucker zum Bestreuen

FÜR DAS APFELKOMPOTT

4 säuerliche Äpfel
1 l Wasser
250 g Kristallzucker
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
1 Messerspitze Safranfäden
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone



ZUBEREITUNG

- 1 Palatschinkenteig wie im Grundrezept beschrieben vorbereiten und rasten lassen.
- 2 In einem Topf den Zucker mit Honig und Milch aufkochen lassen. Gemahlene Mohn einrühren und kurz rösten.
- 3 Nun Semmelbrösel und Rosinen einrühren und die Masse mit Zitronenschale, etwas Zimt und einem Schuss Rum abschmecken.
- 4 Palatschinken wie im Grundrezept beschrieben backen und mit der Mohnmasse füllen. Je nach Geschmack zweimal zusammenlegen oder locker einrollen. Mit Staubzucker bestreuen und mit dem vorbereiteten Apfelkompott auftragen.
- 5 Für das APFELKOMPOTT in einem Topf das Wasser mit Zucker sowie den Gewürzen aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen.
- 6 Inzwischen die Äpfel schälen und in Spalten schneiden.
- 7 Zitronensaft einrühren, die Apfelspalten zugeben und einmal kurz aufkochen. Dann ca. 20 Minuten sanft ziehen lassen. Vom Herd nehmen und etwas überkühlen lassen.

VORBEREITUNGSZEIT: ca. 20 Minuten für die Palatschinken, ca. 30 Minuten für das Kompott
FERTIGSTELLUNG: ca. 20 Minuten

Süße Grieß-Galettes

ZUTATEN

FÜR 2 GROSSE GALETTES

400 g feiner Hartweizengrieß
100 g weiche Butter
100 g Kristallzucker
Prise Salz
300 ml Wasser
Öl zum Backen
Frucht-Ragouts oder Kompott
nach Wahl als Belag (siehe
Tipp)

ZUBEREITUNG

- 1** Grieß mit Salz und Zucker vermischen.
- 2** Die zimmerwarme Butter dazugeben, durchmischen und das Wasser einarbeiten. Sollte der Teig zu flüssig geraten, einige Zeit ruhen lassen – dadurch quillt der Grieß, nimmt noch Wasser auf und der Teig wird fester.
- 3** Aus dem Teig 2 Kugeln formen und diese 25 Minuten rasten lassen.
- 4** Dann den Teig ca. 3–4 mm dick ausrollen.
- 5** In einer Pfanne etwas Öl eingießen und die Teigfladen auf beiden Seiten langsam ausbacken (ca. 5–8 Minuten).
- 6** Mit dem Belag nach Wahl belegen und auftragen.

ZUBEREITUNGSZEIT: 30–40 Minuten

TIPP

Mit dieser süßen Variante der Galettes harmonieren Frucht-Ragouts und Kompotte besonders gut, die Galettes können aber auch mit Schokoladesauce oder Marmelade bestrichen werden.



Schokolade- Palatschinken-Torte

ZUTATEN

Süßer Palatschinkenteig 2
oder 3, doppelte Menge
(s. S. 32/33)
Öl zum Backen
Gehackte Nüsse oder Mandeln
zum Bestreuen
Flüssige Schokoladeglasur
bzw. -sauce zum Übergießen

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

280 g geriebene Schokolade
250 ml Schlagobers
4 Eidotter
180 g Staubzucker
2 Pkg. Vanillezucker
280 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

- 1** Palatschinken wie beschrieben vorbereiten und backen.
- 2** Die geriebene Schokolade mit dem Schlagobers in einem Topf über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine glatte, sämige Schokolademasse entsteht.
- 3** Dotter, Staub- und Vanillezucker sowie die weiche Butter unterrühren und die Masse warm (über dem Wasserbad) weiterschlagen, bis sie schön dicklich wird.
- 4** Vom Feuer nehmen und kalt (am besten in einem Eiswürfel-Wasserbad) weiterschlagen, bis die Masse vollständig erkaltet ist.
- 5** Die vorbereiteten Palatschinken mit der Schokoladecreme bestreichen und zu einer Torte aufeinandersetzen. Mit einer Palatschinke abschließen.
- 6** Mit flüssiger Schokoladeglasur überziehen, kurz anziehen (leicht anstocken) lassen und nach Belieben vor dem endgültigen Stocken mit gehackten Mandeln oder Nüssen bestreuen.

VORBEREITUNGSZEIT: ca. 30 Minuten für die Palatschinken

FERTIGSTELLUNG: ca. 30 Minuten