

Buttrige Polenta-Pancakes mit Zimtapfel

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

180 g Instant-Polenta
600 ml Milch
1 Apfel
2 Esslöffel Cranberries
2 Esslöffel Butter
Puderzucker
1 Esslöffel Ahornsirup
Zimt
Minzblätter

Morgens würde ich mich nie für Pancakes entscheiden, außer es ist Speck dabei. Lieber ein Rührei, ein Körnerbrötchen oder Müsli mit etwas Joghurt.

Aber abends packt mich heftiger Pancake-Hunger, vor allem seit ich diese Variante mit Maisgrieß entdeckt habe. Goldbraune Polenta-Pancakes knuspern ein bisschen, wenn du reinbeißt und breiten sich dann sahnig und cremig auf der Zunge aus.

Dazu die fruchtige Süße von karamellisierten Äpfeln und etwas Zimt fürs Wohlfühlen - schon ist der Feierabend versüßt.

- 1 -

Milch aufkochen, vom Herd nehmen und Maisgrieß einrühren. Ca. 10 Minuten quellen lassen.

- 2 -

Apfel schälen und Kerngehäuse entfernen. Apfel fein würfeln. Hälfte der Butter erhitzen und Apfelstücke 3-4 Minuten anbraten. Mit Cranberries vermengen und mit Zimt und Ahornsirup abschmecken.

- 3 -

Polenta auf einer Lage Backpapier ca. 2 cm dick verstreichen und auskühlen lassen. Runde Pancakes ausstechen. Restliche Butter erhitzen und Polenta-Pancakes ca. 2 Minuten pro Seite anbraten.

- 4 -

Gebratene Pancakes und Apfelstücke auf Teller verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und Minzblättern garnieren.