Dessert

Pancake-Türmchen mit Cranberry-Apfel Kompott und "Sahne"

Zutaten:

250 g Mehl
50 g Zucker
Rum
Rum-Aroma 1/2 Fläschchen
2 TL Backpulver
1 Pr. Salz
250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
200 ml Sojadrink
Vanillezucker
Öl
200 g Cranberries altern. TK
3 St. Apfel
Orangensaft

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die restlichen Zutaten (verschlagen) dazugeben und gründlich mit der Mehlmischung verrühren.Sehr wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Pancakes-Teig portionsweise (etwa 3 EL) hineingeben und zu Kreisen ausformen. Bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Oberseite von Bläschen übersät ist, erst dann wenden. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den gewaschenen Cranberries, 1-2 EL Wasser oder Orangensaft und dem Zucker in einen Topf geben. Alles zusammenaufkochen und 4 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab pürieren. Je nachdem wie viele große Stückegewünscht sind, länger oder kürzer pürieren.Pancake-Türmchen mit Cranberry-Apfel Kompott und "Sahne" auf Tellern anrichten und servieren.