



Apfelküchle mit selbstgemachter Vanillesoße und geschlagener Sahne

Zutaten:

200g Mehl
1/4l Sahne
1/4l Milch
5 Eier
2 Äpfel
1 Schuss Weißwein
1 Vanilleschote
500g Butterschmalz
Zucker, Zimt, Prise Salz



Zubereitung:

Vanillesoße:

Halbieren Sie die Vanilleschote, kratzen Sie das Vanillemark heraus und geben Sie es in eine Schüssel. Trennen Sie 4 Eier. Das Eiklar heben Sie für später in einer Rührschüssel auf. Geben Sie die Sahne und die Milch in einen Topf und lassen Sie beides kurz aufkochen. Zum Eigelb geben Sie 2-3 EL Zucker und rühren es bereits im Wasserbad auf. Nicht aufhören zu rühren, ansonsten gibt es Rührei. Nun die heiße Milch-Sahne Mischung hinzugießen. Langsam weiterrühren und zur „Rose“ abziehen. Das bedeutet, Sie rühren langsam, nehmen den Kochlöffel mit etwas Soße, drehen ihn um und pusten leicht darauf. Wenn sich die Soße leicht wellig auseinanderpusten lässt, ist sie perfekt. Nun stellen Sie alles abgedeckt zur Seite.

Weinteig:

Das Mehl und das übriggebliebene Ei mit einem Schuss Weißwein verrühren (wie Pfannkuchenteig, nur nicht so flüssig). Auch etwas Zucker hinzugeben. Jetzt das Eiklar steif schlagen. Ebenfalls etwas Zucker hinzufügen. Danach heben Sie den Eischnee unter.

Frittieren:

Schälen Sie die Äpfel, entfernen Sie das Kernhaus und schneiden Sie die Äpfel in Scheiben. Verwenden Sie Butterschmalz zum Frittieren, das schmeckt am besten. Bitte die Apfelscheiben ca. 2cm breit schneiden (nicht zu dick werden lassen, da sonst der Apfel roh, die Panade aber schon zu dunkel wird). Nun schmelzen Sie die Butter. Legen Sie die Apfelscheiben in den vorbereiteten Weinteig. Die Apfelscheiben umdrehen, damit diese komplett mit Teig bedeckt sind. Legen Sie die Scheiben in das heiße Fett und backen diese ca. 4-5 Minuten aus. Zwischendurch müssen sie gewendet werden.

Anrichten:

Geben Sie die Vanillesoße mit etwas Sahne und eventuell einer Kugel Eis in einen tiefen Teller. Mit Minze garnieren. Nun holen Sie die Apfelküchle aus der Pfanne, lassen sie aber vorher auf einem Tuch abtropfen. Danach legen Sie eine Seite in eine Zimt-Zucker-Mischung und legen es danach mit auf den Teller. Mmmhhh Lecker! Das lieben nicht nur Kinder.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**