

Apfel-Kücherl

Für 2 Personen

3 Äpfel, Elstar	200 g Mehl	300 g Himbeeren, frisch
200 ml Weizenbier	2 Eier	1 Zitrone
4 EL Butter	1 Vanilleschote	20 g Zucker
500 g Butterschmalz	50 g Puderzucker	Zimtpulver
Salz	Zitronenmelisse	

Die Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen. Das Mehl, das Weizenbier, die Eigelb, das Vanillemark und etwas Zimt zu einen glatten Teig rühren. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und unter den Teig heben. Das Eiweiß mit zehn Gramm Zucker und etwas Salz steif schlagen. Den Schnee vorsichtig unter den Teig heben. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und anschließend die Äpfel in Zentimeter dicke Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einem hohen Topf erhitzen. Die Apfelringe durch den Teig ziehen, einen Spritzer Zitronensaft darüber geben und schwimmend im heißen Fett goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Etwas Zimt mit dem restlichen Zucker vermischen und die Apfelringe damit bestreuen. Die Himbeeren zerdrücken und durch ein Sieb passieren. Die Apfelkücherl mit Puderzucker bestäuben und mit den passierten Himbeeren und der Zitronenmelisse auf Desserttellern anrichten.

Renate Radlmaier am 01. Oktober 2009