

Apfel-Küchlein im Bierteig mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

2 säuerliche Äpfel	80 g Mehl	1 Vanilleschote
1 Ei	100 ml dunkles Bier	50 g Zucker
1 EL Puderzucker	1 TL Öl	200 ml Sahne
250 g Butterschmalz	Salz	

Zuerst das Ei trennen. Mehl, Bier, Eigelb, Zucker und eine Prise Salz zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Danach das Öl hinzufügen. Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Äpfel entkernen und in anderthalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in dem zuvor angerührten Teig wenden und in heißem Butterschmalz ausbacken. Die Apfelküchlein auf Küchentrepp legen und das überflüssige Fett abtropfen lassen. Für die Vanillesahne die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Sahne halbsteif schlagen, mit Puderzucker süßen und mit dem Mark der Vanille abschmecken. Die Apfelküchlein auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesahne dekorieren.

Andrea Schart am 01. Oktober 2014