

Frittierte Äpfel mit Frischkäse-Creme

Für zwei Personen

Für die frittierten Äpfel:

3 Äpfel

50 g Reismehl

2 EL Sesamsamen

1 EL brauner Zucker

1 Prise Salz

Öl

Für die Frischkäse-Creme:

200 g Frischkäse

1 Zitrone, unbehandelt

1 EL brauner Zucker

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ EL Sesamsamen

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Für die Apfelringe das Reismehl in eine Schüssel geben und 100 Milliliter Wasser untermischen bis ein glatter Teig entsteht. Einen Esslöffel braunen Zucker hinzugeben und mit einer Prise Salz abschmecken. Zwei Esslöffel Sesamsamen untermischen und den Teig ausquellen lassen.

Für die Frischkäse-Creme die unbehandelte Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit dem Frischkäse verrühren und einen Esslöffel braunen Zucker hinzugeben.

Für die Garnitur die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten lassen und anschließend abkühlen lassen.

Die Äpfel schälen und achteln. Anschließend dem Teig hinzufügen und vier bis fünf Minuten in die Fritteuse geben. In einem Sieb abtropfen lassen.

Die frittierten Äpfel mit Frischkäse-Creme auf Tellern anrichten, mit den Sesamsamen garnieren und servieren.

Klaus-Dieter Cieplick am 02. Juli 2015