

Apfel und Birne im Backteig

| | | |
|-----------------|----------------------|-------------------------|
| 1 großer Apfel | 1 große, feste Birne | |
| 2 Eier | 50 ml Milch | 40 g Zucker |
| 70 g Weizenmehl | 1 EL Rum | 2 EL Birnenbrand |
| 1 Vanilleschote | Sonnenblumenöl | Zimt, Puderzucker, Salz |

Öl in einer Fritteuse erhitzen.

Für Apfel und Birne im Backteig zunächst die Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelb, Mark der Vanilleschote, Milch, Rum, Birnenbrand, Mehl, eine Prise Salz und Zucker miteinander verrühren. Eiweiß steif schlagen und untermischen. Apfel und Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in 1cm dicke Scheiben schneiden. Obst im Backteig wälzen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Küchlein auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Früchte im Backteig mit Zimt und Puderzucker bestreut servieren.

Petra Hermann am 22. Dezember 2015