

Kleine Struven mit Vanille-Soße und gebratenem Apfel

Für zwei Personen

Für den Struven:

175 ml Milch	30 g Korinthen	1 Ei
30 ml Rum	10 g Backhefe	250 g Mehl
1 TL Zucker	1 EL Butter	100 g Schweineschmalz
Puderzucker		

Für die Bratäpfel:

2 Äpfel (Boskoop)	Butter	Zimt
Zucker		

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	2 Eier	125 ml Milch
25 g Zucker		

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Struven Milch in einem Topf handwarm erwärmen, dann in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und verquirlen. Eimasse, Zucker, zerbröselte Hefe und nach und nach Mehl einrühren. Korinthen mit Rum in einem Topf erwärmen und gut schwenken. Korinthen abseihen und mit etwas Mehl bestreuen. Gemahlte Korinthen in den Teig geben und unterrühren. Soviel Mehl dazugeben bis ein recht fester, aber noch gut rührbarer Teig entsteht; 15 Minuten gehen lassen. Schmalz und Butter in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Löffel aus dem aufgegangen Teig eine Portion herausnehmen und mithilfe eines anderen Löffels in die Pfanne austreichen. Teig in der Pfanne auf einen Zentimeter Höhe glattstreichen. Wenn die Seite gebräunt ist umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls braun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Für den gebratenen Apfel Äpfel schälen und den Kern ausstechen, anschließend in Scheiben schneiden. Scheiben in der Pfanne mit etwas Butter oder im Ofen auf einem gebutterten Blech durchgaren. Anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen.

Für die Vanillesauce Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Eine halbe Schote mit Milch im Topf aufkochen, dann einige Minuten ziehen lassen. Mark der Vanilleschote in die Milch ziehen, Schote herausnehmen. Eier aufschlagen, trennen und zwei Eigelbe und Zucker drei Minuten in einer Schüssel schlagen bis eine dickflüssige Masse entsteht. Diese nach und nach unter die heiße Milch rühren. (Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.) In einem Topf Wasser erhitzen, Schüssel in den Wasserdampf halten und die Eimasse solange rühren bis sie cremig ist. Anschließend Schüssel in Eiswasser stellen unditerrühren bis sie abgekühlt ist.

Die Struven mit Vanillesauce und Bratapfelscheiben auf Tellern anrichten und servieren.

Wilhelm Dammann am 28. Januar 2016