

# Apfel-Küchlein mit Vanille-Eis

**Für zwei Personen**

**Für das Apfelküchlein:**

1 Boskoop-Apfel	1 Vanilleschote	275g Blätterteig
200 g Crème fraîche	2 Eier	2 EL Zucker
Zimt		

**Für das Vanilleeis:**

1 Vanilleschote	2 Eier	250 ml Sahne
200 ml Milch	150 g Zucker	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Apfelküchlein Eier trennen, Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Crème fraîche mit einem Eigelb, Vanillemark und einem Esslöffel Zucker vermischen. Apfel waschen, schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Blätterteig ausbreiten und zwei Kreise ausstechen. Blätterteig in eine Form legen, die Füllung hinein geben und die Apfelscheiben darauf auslegen. Rand mit Eigelb bestreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Küchlein für zehn Minuten in den Backofen geben.

Für das Vanilleeis Milch erhitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker und Vanillemark in die Milch einrühren. Sahne schlagen und unter die Masse rühren, sobald das Ei stockt. Die Masse in die Eismaschine geben. Apfelküchlein aus dem Ofen nehmen, mit Vanilleeis auf einem Teller anrichten und servieren.

Pritam Hackenberg am 07. April 2016