

Apfelringe im Backteig mit Kirschragout

Für zwei Personen

Für die Apfelringe:

2 Äpfel	2 Eier	200 ml Weißwein, trocken
200 g Mehl	250 g Butterschmalz	1 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker	Zimt	Zucker, Salz

Für das Kirschragout:

$\frac{1}{2}$ Glas Amarena-Kirschen	1 Vanilleschote	1 EL Maisstärke
1 EL Rum	1 TL Zimt	

Für die Garnitur:

250 ml Sahne	15 g Himbeeren	15 g Heidelbeeren
--------------	----------------	-------------------

Für den Teig der Apfelringe Eier trennen. Die Eigelbe mit Weißwein, Salz und Zucker verquirlen. Das Mehl hineinsieben, Öl hinzugeben und den Teig glatt rühren. Die Eiweiße steif schlagen und den Eischnee mit einem Teigspatel behutsam unter den Teig heben.

Die Äpfel schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen Ausstechring das Kerngehäuse aus den Scheiben stechen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Apfelringe nacheinander durch den Teig ziehen und im heißen Fett schwimmend ausbacken, dabei einmal wenden. Die Apfelringe herausnehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker in einer Schüssel vermengen und die Apfelringe darin wenden.

Für das Kirschragout die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Den Kirschsafft in einem Topf erhitzen. Einen Esslöffel Kirschsafft mit der Vanilleschote und Maisstärke vermischen, anschließend zum restlichen Kirschsafft hinzugeben, gut verrühren und köcheln lassen bis es cremig wird. Mit Zimt und Rum abschmecken.

Sahne steif schlagen.

Die Apfelringe im Backteig mit Kirschragout auf Tellern anrichten mit Sahne garnieren und servieren.

Rene Eggl am 22. September 2016