

Gebackene Apfelspalten in Weinteig mit Zitronen-Zabaione

Für zwei Personen

Für die Apfelspalten:

200 g Mehl	150 ml Milch	100 ml Riesling
2 TL Honig	1 Ei	1 Prise Salz
1 Apfel	1 TL Zimt	5 EL Zucker
500 g Butterschmalz		

Für die Zabaione:

3 Eier	1 Zitrone	40 g Zucker
150 ml Weißwein	4 Blätter Minze	

Für die Apfelspalten:

Milch, Riesling, Honig, Ei und Salz miteinander vermengen und das Mehl unterheben. Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Dann den Apfel in Ringe schneiden und in den Teig tunken. Butterschmalz erhitzen und die getunkten Apfelscheiben darin goldbraun ausbacken. Alternativ können die Apfelspalten in einer Fritteuse goldbraun frittiert werden. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Zabaione:

Ein Wasserbad aufsetzen (darf nicht kochen). Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen fein hacken. Ca. 1 TL Zitronenzesten fein abreiben. Eier trennen. In einem Schlagkessel Eigelbe, Zesten, Minze und den Zucker cremig aufschlagen. Nach und nach den Wein unterschlagen, bis eine luftige-cremige Konsistenz entsteht.

Gebackene Apfelspalten in Weinteig mit Zitronen-Zabaione auf Tellern anrichten und servieren.

Madeline Ernst am 14. September 2017