

Apfel-Krapfen mit Wein-Soße

Für zwei Personen

Für die Apfelkrapfen:

3 Äpfel, Boskop	3 Eier	1 Eidotter
250 g Weizenmehl, (405)	1 gestrich. TL Natron	½ Zitronen-Abrieb
100 ml kalte Milch	Butterschmalz	80 g feiner Rohrzucker
1 Prise Salz		

Für die Weinsauce:

1 gestrich. TL Stärkemehl	250 ml Weißwein	½ Limette (Abrieb, Saft)
2 Eier	80 g feiner Rohrzucker	

Für die Garnitur:

Puderrucker	essbare Blüten
-------------	----------------

Für die Apfelkrapfen:

Ein Ei trennen. Zwei ganze Eier, ein Eigelb und Zucker schaumig aufschlagen. Mehl, Salz, Natron und Zitronenschale untermischen; kalte Milch unterrühren.

Äpfel schälen und auf grober Reibe raspeln, dem Teig unterheben und Teigmasse kurz ruhen lassen.

Butterschmalz in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

Mit zwei TL vom Teig tischtennisballgroße Nocken abstechen und frittieren. Ca. vier Minuten goldgelb ausbacken.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Weinsauce:

Weißwein mit Stärkemehl, Limettenabrieb und -saft mischen.

Eier und Zucker unterrühren. Alles im Wasserbad bei mittlerer Hitze mit dem Schneebesen 10-15 Minuten schlagen, bis eine dicke, schaumige Sauce entsteht.

Für die Garnitur:

Die Krapfen noch warm mit Puderrucker bestreuen und mit der Weinsauce sowie essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jutta Nicolaus am 24. Februar 2021