

Apfel-Beignets (Krapfen) mit Schoko-Soße und Zimt-Sahne

Für 4 Personen

Für die Schokosauce:

100 g Zartbitterschokolade 50 g Nougat-Rohmasse 1 EL Crème-fraîche
100 ml Milch

Für die Zimtsahne:

200 g Sahne ca. 1-2 EL Zucker Zimt

Für die Apfelbeignets:

80 g Mehl 1 Msp Backpulver 1 EL Zucker
30 g weiche Butter 1 Ei 125 ml Milch
Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote 1 Prise Salz 4 Äpfel
ca. 400 g Frittierfett

Für die Schokosauce:

Zartbitterschokolade und Nougat grob hacken. In eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Crème fraiche und Milch unterrühren (Falls die Sauce zu dickflüssig ist, noch etwas mehr Milch zugeben).

Für die Zimtsahne:

Sahne steif schlagen und mit Zucker und Zimt würzen.

Für die Apfelbeignets:

Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Ei, Milch, ausgekratztes Vanillemark und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Frittierfett erhitzen. Apfelscheiben durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und portionsweise im heißen Fett goldbraun ausbacken. Beignets auf einem mit Küchenpapier belegtem Gitter abtropfen lassen. Mit Zimtsahne und Schokosauce servieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. November 2013