

# Apfel-Küchlein auf Erdbeer-Püree mit Krokant-Sahne

## Für zwei Personen

2 Äpfel, Elster	300 g Erdbeeren	1 Zitrone
1 Zweig Minze	2 Eier	200 g Mehl
100 g Zucker	4 EL Puderzucker	1 TL Zimt
2 EL Krokant	1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz
1 Päckchen Sahnesteif	600 g Butterschmalz	200 g Sahne
1 EL Grand Manier	4 EL Eierlikör	250 ml trockener Weißwein

Das Butterschmalz in die Friteuse geben und auf 160 Grad erhitzen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Äpfel in einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Ringe mit 20 Gramm Zucker, der Hälfte des Zitronensaftes und dem Zimt marinieren. Für den Teig das Mehl sieben und die Eier trennen. Vorher einen Esslöffel Mehl zum Mehlieren abfüllen. Das Mehl zusammen mit den Eigelb, dem restlichen Zucker, dem Salz und dem Weißwein zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Apfelscheiben beidseitig in dem übrig gelassenen Mehl wenden und danach in den Teig tauchen. Anschließend in die heiße Friteuse geben und goldgelb ausbacken. Die Apfelküchlein herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Abschließend mit zwei Esslöffeln Puderzucker bestäuben. Die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker und den Sahnesteif einrieseln lassen. Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und halbieren. Circa 100 Gramm davon für die Garnierung zur Seite stellen. Die Erdbeeren in ein hohes Gefäß geben, den restlichen Zitronensaft, den übrigen Puderzucker, sowie den Grand Manier zugeben und pürieren. Die warmen Apfelküchlein zusammen mit der Sahne und dem Erdbeermus anrichten. Den Krokant auf die Sahne streuen, den Eierlikör darüber träufeln und mit den übrigen Erdbeerbälften, sowie der Minze garnieren und servieren.

Horst Lichter am 20. Juli 2012