

# Apfel-Krapfen mit Schokoladen-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

1 Ei	125 g Mehl	100 ml Weißwein
3 EL neutrales Pflanzenöl	1 EL Zucker	Salz

**Für die Äpfel:**

1 Apfel	2 cl Calvados	3 EL Mehl
3 EL Zucker	2 EL Puderzucker	1 TL Zimt
500 ml Pflanzenöl		

**Für die Schokoladensauce:**

60 g Bitterkuvertüre	125 ml Milch	1 Vanilleschote
3 Eier	3 EL Zucker	

Pflanzenöl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Apfel schälen, mit dem Kernausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Calvados beträufeln und mit Puderzucker bestäuben. Einige Minuten marinieren.

Für die Sauce Milch in einem Topf erhitzen. Vanilleschote längs einritzen, auskratzen und mit dem Mark in die Milch geben. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker verrühren. Milch aufkochen und langsam über die Eimischung gießen, dabei ständig rühren. Masse über heißem Wasserbad rühren, bis sie eingedickt und cremig wird. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Kuvertüre raspeln, in heißer Sauce schmelzen und warm halten.

Für den Teig Ei trennen. Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Eigelb, Weißwein, Öl, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Apfelscheiben abtropfen lassen, in Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Im heißen Fett portionsweise etwa zwei Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker mischen.

Goldbraune Apfelkrapfen im Zimtzucker wälzen und auf Tellern verteilen. Mit Schokoladensauce beträufelt servieren.

Nelson Müller am 08. Januar 2016