

# Apfel-Kuchen im Bierteig

**Für 6-8 Personen**

**Für die Punschsauce:**

30 g Zucker	75 ml roter Portwein	200 ml Rotwein
50 ml Orangensaft	1 EL Speisestärke	3 cm Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	1 Scheibe Ingwer	1 Streifen Orangenschale
1 EL Preiselbeerkompott		

**Für die Apfelkücherl:**

2 Eier	200 g Mehl	300 ml helles Bier
1 TL Vanillezucker	gemahlene Gewürznelke	Zimtpulver
4 EL flüssige braune Butter	Salz	100 g Zucker
$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Ingwer	$\frac{1}{4}$ TL Kardamom	$\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver
4 säuerliche Äpfel	500 ml Fett	

**Außerdem:**

1 EL Pekannüsse	1 EL Haselnüsse	1 EL Walnusskerne
1-2 EL Puderzucker	2-3 EL Preiselbeerkompott	

**Punschsauce:**

1 EL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein ablöschen, Rotwein, Orangensaft und übrigen Zucker hinzufügen und alles einmal aufkochen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Die Sauce noch 1 bis 2 Minuten leicht köcheln lassen.

Dann Vanille, Zimt, Ingwer und Orangenschale hinzufügen, die Preiselbeeren dazugeben und alles mit einem Blatt Backpapier bedeckt abkühlen lassen.

Die ganzen Gewürze vor dem Servieren wieder entfernen.

Inzwischen die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Den Puderzucker nach und nach darüberstäuben und alles unter Rühren karamellisieren. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

**Apfelkücherl:**

Für den Bierteig die Eier trennen. Das Mehl in einer Rührschüssel mit Bier und Eigelben mit einem Schneebesen glattrühren.

Vanillezucker, je 1 Prise Nelkenpulver sowie Zimt hinzufügen und die flüssige Butter unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen, dabei 20 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit dem Teigspatel locker und gleichmäßig unter den Teig heben.

Für den Gewürzzucker die übrigen 80 g Zucker mit den Gewürzen mischen.

Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Fett in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf 180°C erhitzen. Die Apfelscheiben nacheinander in den Bierteig tauchen und portionsweise im Fett langsam goldbraun ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort im Gewürzzucker wenden.

Zum Servieren jeweils etwas Sauce auf Dessertteller verteilen, die Apfelkücherl darauflegen und mit den Preiselbeeren, den karamellisierten Nüssen und nach Belieben mit frischen Johannisbeeren garnieren.

Alfons Schuhbeck am 31. Januar 2021