

# Gebackene Apfel-Kokos-Spalten

**Für zwei Personen**

**Für die Spalten:**

2 Äpfel (Boskop)	1 Limette	1 Ei
1 EL Butter	4 EL Crème-fraîche	125 ml Weißwein
100 g Mehl	1 TL Backpulver	60 g Kokosraspeln
1 Prise Salz	1 TL Zimt	2 EL Zucker
500 ml Pflanzenöl		

**Für die Spalten:**

Butter zerlassen. Mehl, Ei, Backpulver, zerlassene Butter, Salz und Kokosraspeln verrühren. Nach und nach Weißwein unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Ca. 10 Minuten ruhen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Ausstecher herausschneiden, dann in Scheiben schneiden. Ca. 1 TL Limettenzesten abreiben und zum Garnieren beiseitestellen. Dann Limette halbieren und den Saft auspressen.

Apfelscheiben mit Limettensaft beträufeln. Apfelscheiben durch den Teig ziehen und anschließend in der heißen Fritteuse goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker mischen.

Gebackene Apfel-Kokos-Spalten auf Tellern anrichten, mit Zimt-Zucker bestreuen und mit einem Klecks Crème Fraîche und Limettenzesten garnieren und servieren.

Elisabth Trentin am 28. September 2017