

## Apfel-Küchlein aus Bayern mit Vanille-Soße

### Für 2 Personen

3 Äpfel, Boskoop	5 Eier	150 g Butter
100 g Mehl	70 g Zucker	1 EL Zimt
2 Vanilleschoten	1 EL Speisestärke	1 Flasche Weißbier
530 ml Milch	1 Prise Salz	Butterschmalz

Das Stärkemehl mit drei Esslöffeln Milch verrühren. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus schaben. 500 Milliliter Milch, drei Esslöffel Zucker und das Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. In die kochende Milch das verrührte Stärkemehl einrühren. Anschließend drei Eier verquirlen, dazugeben und das Ganze zu einer Vanillesoße verrühren. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit Mehl, zwei Eiern und einer Prise Salz vermengen und so viel Bier hinzufügen, dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Zwei Esslöffel Zucker mit einem Esslöffel Zimt vermengen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelringe in dem Teig wenden und anschließend in der Pfanne ausbacken. Die Apfelküchlein mit der Vanillesoße auf Tellern anrichten und mit der Zimt-Zuckermischung garnieren.

Florian Kozok am 26. August 2010