

Apfel-Küchlein mit Zimt-Eis

Für zwei Personen

Für das Apfelküchlein:

2 mittelgroße Äpfel	50 g doppelgriffiges Mehl	2 Eier
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	1 Prise Salz	1 EL Zimt
100 g Zucker	200 ml Sahne	Butterschmalz
250 ml Mineralwasser		

Für das Zimteis:

2 Eier	70 g Puderzucker	300 ml Sahne
1 Prise Salz	1 Vanilleschote	2 EL weißer Rum
2 TL Zimt		

Für das Apfelküchlein:

Die Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dünne Scheiben (Ringe) schneiden. Zitrone waschen und abreiben. Eier in einer Küchenmaschine aufschlagen, mit einer Prise Salz und dem Zitronenabrieb würzen. Nach und nach Mehl zugeben und glatt rühren. Angeschlagene Sahne und Mineralwasser unter den entstandenen Teig rühren. Apfelringe in den Teig tauchen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Apfelringe darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Überschüssiges Fett mit Küchenpapier auffangen. Abschließend Zimt und Zucker vermischen und die Apfelküchlein darin wenden. **Für das Zimteis:**

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ei trennen. Eigelb, Salz, Zimt, Rum, Puderzucker und Vanillemark zu einer Creme schlagen, die geschlagene Sahne zur Creme geben und unterheben. Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Apfelküchlein und Zimteis auf Tellern anrichten und servieren.

Johanna Bell-Hartl am 02. Februar 2017