

Apfel-Küchle mit Marsala-Zabaione

Für zwei Personen

Für Apfelküchle:

2 Boskoop-Äpfel	1 Zitrone	250 ml Apfelsaft
1 Knolle Ingwer à 2 $\frac{1}{2}$ cm	1 Zimtstange	2 Eier
25 g Mehl	Öl	

Für Marsala-Zabaione:

3 Eier	40 g Zucker	1 Prise Salz
50 ml Marsala	1 Vanilleschote	2 Stiele Minze
1 EL gehackte Pistazien		

Für Apfelküchle:

Apfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Apfelsaft in einen großen Topf gießen, klein geriebenen Ingwer und Zimtstange hineingeben und aufkochen lassen. Die Apfelscheiben dazugeben und kurz köcheln lassen. Ein Ei cremig rühren, mit Mehl und 2 EL Sud vermischen. Das zweite Ei trennen, das Eiweiß schaumig aufschlagen und Teig unterheben. Apfelscheiben abtupfen, in den Teig geben und anschließend in der Pfanne ausbacken.

Für Marsala-Zabaione:

Eier trennen und Eigelb mit dem Zucker, Vanille, Marsala und Salz über dem Wasserbad cremig schlagen. Mit der Minze und den Pistazien garnieren.

Die Apfelküchle mit Marsala-Zabaione auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Kraft am 01. März 2018