

Apfelküchlein mit Vanille-Soße und Heidelbeerröster

Für zwei Personen

Für die Apfelküchlein:

4 Äpfel, Sorte Elstar	1 Zitrone, Saft	2 Eier
150 ml Milch	150 g Mehl	1 EL Zucker
1 Prise Salz	Pflanzenöl	

Für die Vanillesauce:

2 Eier	400 ml Milch	1 Vanilleschote
1 EL Maisstärke	3-4 EL Zucker	

Für den Heidelbeerröster:

250 g Heidelbeeren	150 ml Rotwein	1 EL Stärke
30 g Zucker	1 Prise Zimt	

Für die Apfelküchlein:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Eier trennen und Eigelbe mit Mehl, Milch, Zucker und etwas Salz miteinander zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiße steif schlagen und kurz vor dem Ausbacken unter den restlichen Teig heben. Äpfel schälen, entkernen und in etwa 1cm dicke Ringe schneiden. Mit etwas Zitronensaft bestreichen. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, die Apfelringe in den Teig tunken und die Öpfelkiechli von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Vanillesauce:

Eier trennen und Eigelbe mit Milch, Maisstärke, Zucker und dem Mark der Vanilleschote zu einer glatten Masse verrühren. In einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Masse kocht, Topf vom Herd nehmen und Sauce durch ein Sieb abgießen. Abkühlen lassen.

Für den Heidelbeerröster:

Wein mit 50 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Stärke in ein wenig kaltem Wasser auflösen und dann mit in den Topf geben. Heidelbeeren und Zimt dazugeben. Aufkochen lassen und dann bis zum Servieren abkühlen lassen.

Martin Hagmeier am 17. Juni 2024