

Apfelküchlein mit Vanillesosse

(Rezept für 4 Personen)

225 g Mehl
¼ Teelöffel Salz
225 ml Most sauer
125 ml Wasser
1 Esslöffel Öl
3 Eigelb
4 Äpfel z.B. Boskop oder Jonathan
1 Zitrone, Saft
3 Eiweiss
4 Esslöffel Mehl
Zimtzucker zum Bestreuen
Sonnenblumenöl zum ausbacken

Für den Teig das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben. Sauren Most, Wasser, Öl und Eigelb verquirlen, zum Mehl geben und alles zu einem dickflüssigen Teig schlagen.

Den Teig mindestens 15 Minuten quellen lassen.

Inzwischen die Äpfel schälen, jedoch ganz belassen. Das Kerngehäuse sorgfältig ausstechen. Dann die Früchte in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sofort im Zitronensaft wenden, damit sie sich nicht braun verfärben.

Unmittelbar vor dem Ausbacken die Eiweiss steif schlagen und unter den Teig ziehen.

Das Frittieröl in einer Pfanne oder in einer Fritteuse auf etwa 180 Grad erhitzen.

Die 4 Esslöffel Mehl in einen Teller geben. Die Apfelringe sparsam im Mehl wenden, so dass sie mit einem feinen Mehlfilm überzogen sind. Danach portionenweise durch den Ausbackteig ziehen und sofort im heissen Öl schwimmend ausbacken, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Apfelküchlein mit Zimtzucker bestreuen.

Vanillesauce:

4 dl Milch
1 EL Maisstärke
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, ausgeschabtes Mark
2-3 EL Zucker

Alle Zutaten in der Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel absieben. Leicht abkühlen lassen. Noch warme Apfelküchlein mit der lauwarmen Vanillesauce servieren.