Rezept

Apfekiacherl mit Vanillesoß

Ein Rezept von Apfekiacherl mit Vanillesoß, am 04.05.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
5	Eigelb (M)
1 Prise	gemahlener Zimt
1 TL	gemahlener Zimt
2 EL	Butter
150 ml	Bier (Helles)
1 geh. Msp.	Backpulver
1 TL	Zucker
	frisch gepresster Saft von 1/2 Zitrone
	Kerngehäuseausstecher
1/2 l	Milch
2 geh. EL	Zucker (ca. 40 g)
100 g	Zucker
1/2 TL	Vanillezucker
2	Eier (M)
140 g	Mehl
1 Prise	Salz
4	große säuerliche Äpfel (z. B. Elstar)
500 g	Frittierfett

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Beides mit der Milch in einem Topf erhitzen. Eigelbe mit Zucker und Zimt in einer Metallschüssel (mit rund gewölbtem Boden) verquirlen, die Vanillemilch langsam durch ein Sieb dazugießen. Milch über einem heißen Wasserbad unter Rühren in ca. 10 Min. langsam zu einer dickcremigen Sauce erhitzen. Die Schüssel in Eiswasser stellen und die Sauce unter Rühren abkühlen lassen.

2. Für den Zimtzucker alle Zutaten in einem tiefen Teller miteinander vermischen und beiseitestellen. Das Frittierfett in einem kleinen hohen Topf erhitzen (160-170°, an einem eingetauchten Holzkochlöffelstiel müssen sofort kleine Bläschen entstehen).

3. Für die Kiacherl die Butter schmelzen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit einem Schneebesen etwas anschlagen. Bier, Mehl und Backpulver dazugeben und alles glatt verrühren, zum Schluss die Butter dazulaufen lassen. Eiweiße mit Salz und Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Bierteig heben.

4. Die Äpfel schälen, mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse entfernen und jeden Apfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Apfelringe mit Zitronensaft beträufeln. 4 Apfelringe vollständig in den Teig tauchen, mit einer Fleischgabel herausheben und dabei etwas Teig abstreifen. Die Apfelringe ins heiße Fett geben, 2-3 Min. ausbacken, wenden und dann in weiteren 2 Min. goldbraun frittieren. Kiacherl mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Zimtzucker wenden. Restliche Apfelscheiben ebenfalls auf diese Weise zubereiten. Mit der Vanillesauce servieren.