Rezept

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Ein Rezept von Apfelküchlein mit Vanillesauce, am 29.04.2024

Zutaten

Für die Vanillesauce

- **1** Vanilleschote
- **500 ml** Milch
- **2 EL** Zucker
- **4** Eigelbe
- **1** gestrichener EL Speisestärke

Für die Apfelküchlein

- **1 EL** Butter
- **180 g** Mehl
- **1** kräftige Prise Salz
- **800 g** feste, aromatische Äpfel (4-5 Stück, z. B. Cox Orange)
- **2** Eier
- **1 EL** Zucker
- **180 ml** Bier

Außerdem

- neutrales Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Ausbacken
- Zimtpulver und Zucker zum Wälzen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Eigelbe mit 4 EL von der Milch und der Stärke glatt rühren. Restliche Milch mit Vanilleschote und -mark und Zucker aufkochen. Mit einem Schneebesen die Eigelb-Stärke-Mischung hineinrühren, alles unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen, Vanilleschote entfernen.

2. Für den Backteig die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Mehl, Zucker, Salz, Bier und abgekühlter, flüssiger Butter verrühren. Eiweiße steif schlagen und behutsam mit einem Holzlöffel oder Teigschaber unter den Teig heben.

3. Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel quer in knapp 1 cm breite Scheiben schneiden. Öl oder Butterschmalz erhitzen (es ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzlöffelstiel kleine Bläschen aufsteigen). Die Apfelscheiben nacheinander durch den Bierteig ziehen und portionsweise im heißen Fett in 1-2 Min. hellbraun ausbacken. Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier entfetten. Zimt und Zucker auf einem Teller mischen und die heißen Küchlein darin wenden. Mit der Vanillesauce servieren.