Rezept

Apfelküchle mit Federweißer-Schaum

Ein Rezept von Apfelküchle mit Federweißer-Schaum, am 12.10.2024

Zutaten

Für die Apfelküchle:

- **200 g** Dinkelmehl (Type 630, alternativ Weizenmehl Type 550)
- **1 Prise** Salz
- **4** große säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn oder Boskoop)
- **4 EL** Butterschmalz
- **4** Eier
- **300 ml** Milch
- **1** Zitrone
- **2 TL** Zimt
- **3 EL** Birkenzucker

Für den Federweißer-Schaum:

- **1/2** Bio-Orange
- **80 ml** Federweißer (alternativ Rieslingsekt oder frisch gepresster Apfelsaft)
- **1/2** Bio-Zitrone
- **2** Eigelb
- **30 g** Birkenzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal, 20 g F, 16 g EW, 73 g KH

Zubereitung

1. Für die Apfelküchle Mehl, Eier, Milch und Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

2. Die Zitrone in eine kleine Schüssel auspressen. Die Äpfel schälen. Mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben im Zitronensaft wenden. Zimt und Birkenzucker in einem flachen Schälchen mischen.

3. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und nacheinander bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ca. 4 Min. goldgelb braten. Auf Küchenpapier entfetten und anschließend in der Zimt-Zucker-Mischung wenden. Die bereits gebackenen Apfelküchle können im Backofen bei 120° warm gehalten werden.

4. Für den Federweißer-Schaum die Zitrusfrüchte heiß waschen, abtrocknen und die Schalen abreiben. Einen Topf halbvoll mit Wasser füllen und das Wasser zum Kochen bringen. Eine ofenfeste, am besten runde Schüssel darüber setzen. Die Herdplatte auf mittlere Hitze zurückschalten.

5. Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einem cremigen Schaum aufschlagen. Dabei darauf achten, dass das Wasserbad nicht zu heiß wird, sonst gerinnt das Eigelb. Den Federweißer-Schaum zu den Apfelküchle servieren.