

## Rezept

# Holunderblüteneis mit Apfel-Beignets

Ein Rezept von Holunderblüteneis mit Apfel-Beignets, am 23.04.2024

## Zutaten

### Holunderblüteneis

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1</b> Bio-Limette
<b>100 ml</b> Holunderblütensirup	<b>50 g</b> Zucker
<b>300 ml</b> Milch	<b>150 g</b> Crème fraîche
Zestenreißer	Eismaschine

### Apfel-Beignets

<b>2</b> Eier (M)	<b>100 g</b> Mehl
<b>180 ml</b> Milch	Salz
<b>4</b> Äpfel (z. B. Elstar oder Boskop)	<b>1 kg</b> Frittierfett
<b>30 g</b> Puderzucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Dessert für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 20 g F, 11 g EW, 68 g KH

## Zubereitung

- 1.** Holunderblüteneis: Die Zitrone und die Limette heiß waschen und abtrocknen. Die Schalen mit dem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen, den Saft auspressen. Zitruschalen und -säfte mit dem Holunder-blütensirup und dem Zucker in einen hohen Topf geben und aufkochen. Die Milch und die Crème fraîche dazu-geben und mit dem Pürierstab untermischen.
- 2.** Die nun lauwarne Masse in die Eismaschine füllen und entsprechend der Herstellerangaben zu einem cremigen Eis gefrieren lassen.
- 3.** Apfel-Beignets: Eier trennen. Die Eiweiße mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Dann das Mehl mit Milch, Eigelben und 1 Prise Salz verrühren. Den Eischnee unterheben. Die Äpfel schälen und das Kern-gehäuse mit einem Kerngehäuseausstecher entfernen. Die Äpfel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- 4.** Frittierfett in einem weiten Topf auf 175° erhitzen. Die Apfelringe nacheinander durch den Teig ziehen, in das heiße Fett geben und in ca. 4 Min. goldbraun und knusprig ausbacken, dabei einmal wenden. Mit dem Schaumlöffel aus dem Fett heben und auf Küchenpapier entfetten. Mit dem Puderzucker bestäuben.
- 5.** Anrichten: Die noch heißen Apfel-Beignets auf Teller verteilen und jeweils 1 Kugel Eis daraufsetzen.