

Gehackene Apfelspalten auf Chardonnaysabayon



Angaben für 4 Portionen

Zutaten:

- 3 Äpfel
- 30 g Kristallzucker
- 1 gestrichener TL Zimt gemahlen
- 1 EL Rum Mehl zum mehlieren
- Zitronensaft
- Staubzucker
- Öl zum backen

So geht's:

Äpfel schälen und mit Ausstecher vom Kerngehäuse befreien danach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Rum und Zitronensaft beträufeln, mit Zimt-Kristallzucker-Gemisch bestreuen und etwas marinieren lassen. Reichlich Öl erhitzen. Apfelspalten mehlieren und durch den Backteig ziehen dann schwimmend beidseitig goldgelb backen. Aus dem Fett heben, mit Küchentrepp abtupfen. Mit Staubzucker oder Zimt bestreuen.

Backteig:

- 100g griffiges Mehl
- Ca. 1/8 Flüssigkeit (Bier, Hirschbuechler Wein, Milch)
- 2 Dotter
- 40g Öl
- 1 Prise Salz
- 2 Eiklar
- 20g Zucker

Mehl, Flüssigkeit, Dotter Öl und Salz von dick auf dünn zu einem glatten Teig rühren. Vor dem Backen Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig mischen.

Chardonnaysabayon:

- 100ml Chardonnay
- (der Rest kann dann in ursprünglicher Form zum Gericht genossen werden)
- 20g Staubzucker
- Etwas Zitronensaft
- 1 Ei
- 1 Eidotter

Alle angeführten Zutaten verrühren. Im Schneekessel über Dampf mittels Schneebesen schaumig warm schlagen.

Guten Appetit!!