Frittierte Apfelringe mit Vanillesauce

Mit diesem Rezept für frittierte Apfelringe mit Vanillesauce wird nicht nur bei Kindern gepunktet, sondern auch die "großen" Kinder greifen gerne zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

600 g	Äpfel
	Mehl (zum Bestäuben)
	Öl (zum Frittieren)

Für die Vanillesauce

400 ml	Milch
1 EL	Maisstärke
1 Stange	Vanille (das Mark davon)
2 EL	Zucker
1 Stk.	Ei

Für den Ausbackteig

150 g	Mehl
0.5 TL	Salz
160 ml	Apfelsaft
2 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Eiweiß

Zubereitung

1. Für die frittierten Apfelringe mit Vanillesauce zuerst die Sauce herstellen. Hierzu in einen kleinen Topf Milch und Maisstärke zum Kochen bringen. Die Vanillestange der Länge nach

aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Dann den Zucker dazugeben. Das Ei trennen und nur das Eigelb zu der Sauce geben, da das Eiweiß sonst weiße Fäden ziehen würde. Die Sauce vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

2. Für den Teig nun das Mehl sieben und die Eier trennen. Zusammen mit dem Salz und dem Apfelsaft zu einem glatten Teig verrühren. Diesen dann zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Bitte darauf achten, dass der Teig nicht im Zug steht. In der Zwischenzeit in einer Schüssel das Eiweiß steif schlagen. Dieses nach dem Ruhen vorsichtig unter den Teig heben.

3. Für die frittierten Äpfel, den Apfel abschälen und mit einem Apfelstecher den Kern entfernen. Diesen dann in nicht zu dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.

4. Die Fritteuse auf 170°C erhitzen. Die Äpfel portionsweise aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und kurz mit Mehl bestäuben. Danach in den Teig geben, darauf achten, dass sich dieser überall festgesetzt hat und ausbacken. Dabei die Küchlein in der Fritteuse immer wieder wenden. Sind sie auf beiden Seiten goldbraun, dann herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Die Vanillesauce kann warm und kalt dazu gereicht werden.

Tipp

Leckere frittierte Apfelringe mit Vanillesauce kann man pur genießen, aber auch mit Zimt und Zucker oder einer Kugel Eis! Am besten einen säuerlichen Apfel verwenden, der verleiht dem Ganzen einen besonderen Geschmack!