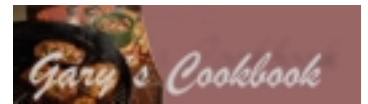


Apfelkrapfen mit Bierschaumsauce

powered by:



Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 00:00:32 CET

Beschreibung

Zutaten

(fuer 6 Personen)

6 große Äpfel (ca. 700 g) 1 EL Puderzucker, 2 EL Cognac Ausbackteig: 150 g Mehl, 1 EL Öl, 1 Prise Salz, 1 EL Speisestärke, 2 Eigelb, 40 g Zucker, 1/2 l Altbier, 2 Eiweiß, 1 l Pflanzenfett zum Ausbacken, Sauce: 2 Eigelb, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 Tasse Altbier

Zubereitung

Mit dem Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen, Äpfel schälen, in 5 bis 6 mm dicken Scheiben schneiden, mit Puderzucker bestäuben, mit Cognac beträufeln. 60 Minuten ruhen lassen.

Für den Ausbackteig Mehl, Öl, Salz, Speisestärke, Eigelb, Zucker und Bier zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Teigmasse heben.

Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und in heißem Fett (180 Grad) in einem Fett-Topf goldgelb ausbacken. Warm stellen. Für die Sauce Ei, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Altbier darunter mischen. Im heißen Wasserbad so lange schlagen bis die Masse weißcremig ist. Mit den ausgebackenen Apfelringen anrichten.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	