

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

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