

Vorgeschlagen von: am Mi 09 Jun 2010 10:35:02 CEST

Beschreibung

Zutaten

Zutaten für 6 Personen:

6 große Äpfel
Puderzucker
2 EL Weinbrand
Pflanzenfett

Für den Ausbackteig:

150 g Mehl
1 EL Öl
1 Prise Salz
1 EL Speisestärke
2 Eigelb
40 g Zucker
1/2 l SCHUSSENRIEDER Josefsbock N°1
2 Eiweiß

Für die Sauce:

2 Eigelb
1 Ei
100 g Zucker
1 Tasse Bockbier

Zubereitung

Die 6 großen Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel jeweils in dicke Scheiben schneiden. 1 EL Puderzucker über die Äpfel streuen, mit 2 EL Weinbrand beträufeln und rund 60 Minuten ruhen lassen.

Für den Ausbackteig alle Zutaten, bis auf das Eiweiß, zu einem dicken Brei verrühren. Das Eiweiß schaumig schlagen und unter die Teigmasse heben. Warm stellen. Die Apfelscheiben durch den Ausbackteig ziehen und in Pflanzenfett in einer Pfanne goldgelb ausbacken. Warm stellen.

1 Tasse Josefsbock einschlagen. Im heißen Wasserbad solange rühren, bis die Masse weiß cremig ist. Mit dem ausgebackenen Apfelingen anrichten.

Anmerkungen

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