Apfelküchle mit Bierschaumsauce

powered by: Gary´s Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:32:25 CET

Beschreibung

Zutaten
6 große Äpfel, 1 Eßl. Puderzucker, 2 Eßl. Weinbrand, für den Ausbackteig: 150 g Mehl, 1 Eßl. Öl, 1 Prise Salz, 1 Eßl. Speisestär 2 Eigelb, 40 g Zucker, 1/2 Liter Bockbier, 2 Eiweiß, 180 g Pflanzenfett, für die Sauce: 2 Eigelb, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 Tasse Bockbier

Zubereitung
6 große Äpfel schälen, mit dem Apfel Ausstecher die Kerngehäuse entfernen, in 5 - 6 dicke Scheiben schneiden. 1 Eßl. Puderzucker über die Äpfel streuen und mit 2 Eßl. Weinbrand beträufeln. 60 Minuten ruhen lassen. Mehl, Öl, Salz, Speisestärke Eigelb, Zucker, Bockbier zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Teigmasse heben. Warm stellen. Die Apfelscheiben durch den Ausbackteig ziehen und in Pflanzenfett in einem Fett-Topf goldgelb ausbacken. Warm stellen. Eigelb, Ei, Zucker schaumig rühren. Bockbier einschlagen. Im heißen Wasserbad solange rühren, bis die Masse weiß cremig 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**	