

Tici Kaspar

GEBACKENE APFELRADLN MIT PREISELBEERRAHM

Für 4 Personen:

- 2 – 3 Äpfel (säuerlich, z.B. Elstar)
- 1 Bio-Zitrone

Backteig

- 2 Freilandeier, Spar Natur pur
- 200 g Mehl, glatt
- 250 ml Bio-Vollmilch, Spar Natur pur
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kristallzucker
- 2 EL geriebene Mandeln

zum Backen

- 750 ml Pflanzenöl

zum Wälzen

- 40 g Kristallzucker
- ½ TL Zimt

Preiselbeerrahm

- 200 ml Obers
- ½ Vanilleschote, ausgekratzt
- 2 EL Wild-Preiselbeermarmelade, Spar Premium

Zubereitung:

- Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen.
- In 1 cm dicke Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- Für den Backteig Eier trennen. Dotter mit Milch, Mehl, Mandeln, Zitronenschale und einer Prise Salz mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
- Eiklar mit einem Spritzer Zitronensaft und Zucker cremig schlagen.
- Eischnee mit einem Gummispatel unter die Masse heben.
- Pflanzenöl in einem Topf auf ca. 160°C erhitzen. Mit einem Stiel vom Holzlöffel die Probe machen, wenn Bläschen aufkommen ist das Fett bereit zum Frittieren.
- Apfelringe durch den Backteig ziehen und beidseitig im heißen Öl goldbraun backen.
- Mit einem Siebschöpfer vorsichtig herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
- Für den Preiselbeerrahm, das Obers cremig schlagen und mit Vanillemark und Marmelade vermischen.
- Die heißen Apfelringe im Zimtzucker wälzen und mit Preiselbeerrahm servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht