



Apfelkücherl mit schneller Vanillesauce

Luftig gebackene Apfelkücherl im Bierteig mit einer feinen Vanillesauce – ein Dessert, das Kindheitserinnerungen weckt!

Zutaten

4 Portionen

Zutaten Vanillesauce

350 ml Milch
50 ml Sahne
1 Vanilleschote
3 EL Zucker
1 Prise Byodo Meersalz
4 EL Byodo Vanillepudding Pulver
1 Eigelb
1 Schluck Rum

Zutaten Bierteig
180 g Mehl
30 g Speisestärke
150 ml Weißbier
3 Eier

0.5 TL Byodo Feines Premium Bio-Meersalz
30 g Zucker
Zutaten Apfelkücherl
4 Äpfel, z.B. Sorte Golden Delicious
200 ml Byodo Bratöl Klassik
Mehl zum Wenden
3 EL Zucker
1 EL Zimt

Zubereitung

Vanillesauce

Ca. 100 ml Milch für das Vanillepuddingpulver beiseitestellen. Die übrige Milch und Sahne mit der ausgekratzten Vanilleschote, Vanillemark, Zucker und einer Prise Salz aufkochen. Das Vanillepuddingpulver mit 100 ml Milch und einem Eigelb anrühren. Nachdem die Milch einmal kurz aufgekocht ist, 2 Esslöffel davon abnehmen und die Pudding-Ei-Mischung damit temperieren. Anschließend langsam in die kochende Milch einrühren. Dann die Sauce unter ständigem Rühren einmal kräftig aufkochen und dann direkt vom Herd nehmen. Weiterrühren, bis die Masse cremig ist. Jetzt kann noch etwas Rum untergerührt werden, als alkoholfreie Variante empfiehlt Alexander Huber alkoholfreien Wein. Zuletzt die Vanillesauce mit einem Sieb passieren.

Bierteig

Für den Teig Mehl und Speisestärke in eine Schüssel sieben. Anschließend das Mehl mit Bier glattrühren. Eier trennen und das Eigelb mit dem Salz in den Teig einrühren. Das Eiweiß in einer separaten, sauberen Schüssel anschlagen, dann Zucker zugeben und zu einem cremigen Eischnee rühren, bis mit dem Rührer Spitzen entstehen. 1/3 des Eischnees in den Teig schlagen. Den restlichen Eischnee dann langsam in den Teig unterheben.

Apfelkücherl

Die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und die Äpfel in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die Apfelscheiben in Mehl wenden und von beiden Seiten durch den Teig ziehen. Schließlich die Apfelkücherl im Öl langsam knusprig ausbacken, damit die Äpfel weich werden. Darauf achten, dass die Kücherl im Öl in Bewegung bleiben. Wenn die Kücherl goldbraun gebacken sind, rausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Byodo Bratöl Klassik eignet sich aufgrund des Byo-Protect Verfahrens ideal zum Rausbacken der Kücherl, da es besonders mild im Geschmack und hitzestabil ist.

Zucker und Zimt mischen und die noch heißen Apfelkücherl von beiden Seiten in der Zucker-Zimtmischung wenden und mit Puderzucker bestreuen. Zusammen mit der Vanillesauce auf einem Teller anrichten.