

Hier und heute



Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce

Konditormeister Marcel Seeger macht köstliche, gebackene Apfelringe mit Zimtzucker und samtiger Vanillesauce – ein unwiderstehliches Winter-Dessert.

Das Rezept

Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce

von Marcel Seeger für circa 30 Stück

Zutaten Teig

- 150 g Mehl, Typ 550
- 2 g Salz
- 150 ml Apfelsaft
- 2 Eier (Größe M)

Zubereitung

Die Eier trennen. Mehl, Salz, Apfelsaft und Eigelbe zu einem glatten Teig verrühren und dann bei Raumtemperatur circa 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und kurz vor dem Backen unter den Teig heben, so geht er beim Backen schön auf.

Zutaten Apfelringe

- 4-5 Äpfel (z.B. Boskop oder Elstar)
- 10 g Zucker
- ca. 20 ml Zitronensaft

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zitronensaft und Zucker verrühren und die Apfelringe damit beträufeln.

Fertigstellung

- etwas Zimtzucker

Die Fritteuse mit Frittieröl befüllen und auf 170 °C aufheizen. Apfelringe mit Küchenpapier trocken tupfen, durch den Ausbackteig ziehen und abtropfen lassen. Dann die Apfelringe portionsweise in die Fritteuse geben und circa 4 bis 5 Minuten goldbraun ausbacken. Anschließend die gebackenen Apfelringe auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Frittieröl aufzusaugen. Die noch heißen frittierten Apfelscheiben in Zimtzucker wälzen.

Zutaten Vanillesauce

- 400 ml Milch
- 10 g Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- 30 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Anschließend direkt durch ein Sieb in eine Schüssel umfüllen und leicht abkühlen lassen.

Die noch warmen Apfelringe mit der warmen Vanillesauce servieren.