

Apfelküchlein Sibilla

Zutaten für 4 Personen

120	g	Mehl	
40	g	Haselnüsse gemahlen	
½	TL	Salz	
1	EL	Zucker	
2	TL	Vanillezucker	Alles in einer Schüssel gut vermischen
1 ½	dl	Bier, Weisswein oder Most	Dazu giessen, glatt rühren
2		Eigelb	
1	TL	Öl	Vermischen, darunter rühren und Teig zugedeckt min. ½ Stunde ruhen lassen
4-5		Äpfel säuerlich (Boskop, Jonathan)	Schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 1 cm dicke Ringe schneiden
1		Zitrone	Saft auspressen
3	EL	Zucker	
2	EL	Calvados	Apfelringe zugedeckt ½ Std. marinieren
2		Eiweiss	
1	P	Salz	Steif schlagen und sorgfältig unter den Teig ziehen
1	L	Frittieröl	Öl auf 190°C erhitzen. Einen Apfelring nach dem anderen in den Teig tauchen und sofort im heissen Öl goldgelb backen. Auf Haushaltpapier abtropfen lassen.
5	EL	Zucker	
1	EL	Zimtpulver	Vermischen und Apfelküchlein darin wenden.
Vanillesauce			
5	dl	Milch	
1		Vanillestängel, halbiert	In Pfanne geben
½	EL	Maizena	Beigeben, mit Schwingbesen gut verrühren
1		Ei	Verklopfen
2	EL	Zucker	Beigeben, gut mischen und unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne vom Herd nehmen und 2 Minuteniterrühren. Sauce in kalte Schüssel giessen, Vanillestängel entfernen und etwas auskühlen lassen