

Zutaten

- Erdbeereis:
- 250 ml Sahne
- 2 Eigelbe
- 20 g Vanillezucker
- 200 g Erdbeeren
- 20 g Zucker
- 50 g Erdbeermarmelade
- Teig:
- 40 g Vanillezucker
- 1/2 Abrieb von eine Zitrone
- 1 Prise Zimt
- 1 Tl Backpulver
- 240 g Mehl
- 350 ml Milch
- 2 Eier
- Äpfel:
- 3 Äpfel
- 50 g geröstete Haselnüsse,fein gemahlen
- Rieslingschaum:
- 0,1l Riesling
- 20 g Vanillezucker
- Saft und Schalenabrieb

Dessert, Backen

Apfelküchlein von gerösteten Haselnüssen mit Erdbeereis und Rieslingschaum

Sommer und Herbst in einem Dessert von feiner Raffinesse. Beindrucken Sie Ihre Gäste ohne große Mühe.

So wird’s gemacht:

1. Erdbeeren kleinschneiden und mit Zucker bestreuen, einen halben Tag ziehen lassen.
2. Erdbeermarmelade hinzugeben und mit einem Zauberstab zu einem feinen Püree verarbeiten.
3. Die Sahne mit dem Zucker aufkochen und vom Herd nehmen.
4. Die Eigelbe mit einem kleinen Schuß heißer Sahne anrühren und anschließend mit der restlichen Sahnemasse verrühren. Auskühlen lassen.
5. Die pürierten Erdbeeren hinzugeben und alles in einer Eismaschine gefrieren lassen.
6. Sämtliche Teig-Zutaten, bis auf Eier und Milch, gut verrühren.
7. Anschließend auch diese Zutaten hinzugeben und gut verquirlen.
8. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Ringe schneiden.
9. Die Apfelringe in den Teig tauchen, abtropfen lassen und bei

von 1/4 Zitrone
- 1 Eigelb

mittlerer Hitze in Pflanzenöl goldbraun ausbacken.
10. Mit den gerösteten Haselnüssen servieren.
11. Alle Zutaten für den Rieslingschaum in einem Schlagkessel über einem Wasserbad luftig aufschlagen.
12. Darauf achten, dass die Temperatur der Sabayon nicht über 80 Grad steigt.