

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Gebackene Apfelmäuse

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für ca. 12 Portionen

300 g Milch, 260 g Butter, 10 g Kristallzucker, Salz, 260 g glattes Mehl, ca. 6 Eier, 10 g Rum, 2 Äpfel (geschält und in kleine Würfel geschnitten), Butterschmalz oder Öl zum Backen; Zimtzucker (150 g Kristallzucker und 1 TL gemahlener Zimt).

Für den Weinschaum: 250 ml Weißwein, 100 g Kristallzucker, 1 Ei, 2 Eidotter.

Außerdem: Preiselbeermarmelade, Minze, Staubzucker.

Zubereitung

Für den Brandteig in einem Topf Milch, Butter, Zucker und Salz aufkochen, Mehl beigeben und den Teig abbrennen – also so lange rösten, bis sich der Teig vom Topfrand löst. Dann aus dem Topf in eine andere Schüssel geben und die Eier und den Rum unterrühren. Die Apfelwürfel zugeben.

Mit dem Löffel kleine Krapfen abstechen und diese in reichlich heißem Fett bei ca. 160 °C goldgelb backen. Mit Zimtzucker bestreuen.

Alle Zutaten für den Weinschaum vermischen und über Dampf aufschlagen.

Den Weinschaum in tiefe Teller geben und die Apfelmäuse draufsetzen. Mit Preiselbeermarmelade und Minze garnieren. Eventuell auch mit Staubzucker anzuckern.