

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Apfelradln mit Vanille-Schlagobers und Himbeersauce

**Koch: Andreas Kirchgasser**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Apfelradln

- 3 Äpfel (am besten rotschalige österreichische Äpfel)
- 2 Eier
- 250 ml Weißbier
- 50 g Kristallzucker
- 250-300 g Mehl (je nach Konsistenz)
- Salz
- Pflanzenöl zum Frittieren

Für die Vanille-Schlagobers

- 200 ml Obers
- 1-2 EL Vanillezucker
- 1 Siphonflasche + 1 Kapsel

Für die Himbeersauce

- 150 g TK-Himbeeren
- 1 EL Kristallzucker

Für die karamellisierten Äpfel

- 1-2 Äpfel
- 1 EL Kristallzucker

Für die Garnitur

- 1 Tasse frische Himbeeren
- frische Minze
- Tonkabohnen-Vanillezucker

### Zubereitung

1. Für die Apfelradln die Eier, das Weißbier, den Kristallzucker und eine Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach so viel Mehl zugeben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.
2. Die Äpfel je nach Geschmack schälen oder mit Schale verwenden, in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und durch den Teig ziehen. Anschließend in einem Topf in heißem Pflanzenöl goldbraun frittieren.
3. Für das Vanille-Schlagobers das Obers gemeinsam mit dem Vanillezucker in eine Siphonflasche geben und eine Kapsel eindrehen.
4. Für die Himbeersauce die TK-Himbeeren mit dem Kristallzucker in einen Topf geben und erhitzen. Kurz köcheln lassen, anschließend fein pürieren und nach Wunsch durch ein Sieb passieren.
5. Für die karamellisierten Äpfel 1-2 Äpfel in kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit dem Kristallzucker karamellisieren. Danach mit dem Apfelsaft ablöschen und alles leicht einkochen lassen.
6. Zum Schluss die Apfelradln auf einem flachen Teller anrichten. Ein paar Tupfen vom Vanille-Schlagobers dazugeben und die karamellisierten Äpfel rundherum anrichten. Das Dessert mit frischen Himbeeren, frischer Minze und etwas Tonkabohnen-Vanillezucker garnieren und mit der fruchtigen Himbeersauce servieren.