

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Flambierte Apfelringe mit gebackenem Eiszuckerl

**Köchin: Karin Leitner**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die flambierten Apfelringe

- 2 große Äpfel
- 2 EL Zitronensaft für die Äpfel
- 4 EL Kristallzucker
- 50 g Butter
- 125 ml Orangensaft
- ½ Zitrone auf einer Gabel aufgespießt
- 4cl Cointreau
- 4cl Rum 80 % + 1 TL Kristallzucker

Für das gebackene Eis im Strudelteig

- 4 Kugeln Vanilleeis
- 4 Strudelteigblätter
- 1 verquirltes Ei
- 100 g Zucker-Nuss-Brösel (Semmelbrösel mit Kristallzucker und geriebenen Nüssen)

Für die Garnitur

- Staubzucker
- frische Minze

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

1. Für die Eiszuckerl je ein Strudelteigblatt auslegen und dieses in der Mitte mit verquirltem Ei bestreichen. Dann 4 Kugeln Vanilleeis mit einem Eisportionierer (nach und nach) schnell etwas länglich formen, diese in den Zucker-Nuss-Bröseln wälzen und rasch je auf ein Strudelteigblatt legen. Den Strudelteig vorsichtig, wie ein Zuckerl, um das Eis wickeln (das Eis soll zweimal vom Strudelteig umwickelt werden), die Ränder gut andrücken und die Eiszuckerl ins Gefrierfach legen.
2. Für die flambierten Apfelringe die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in 1 cm dicke Ringe schneiden – diese mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
3. Den Kristallzucker in der Pfanne schmelzen lassen. Danach die Butter hineingeben und ebenfalls schmelzen lassen. Nun mit dem Orangensaft aufgießen und mit der auf einer Gabel aufgespießten Zitrone umrühren und so das Karamell vom Pfannenboden lösen. Die Apfelringe in den Saft legen, mit Cointreau parfümieren und einige Minuten köcheln lassen.
4. Jetzt die Pfanne etwas schräg halten, oben 1 TL Kristallzucker hineingeben und den Rum darauf gießen (so hält der Rum und das Flambieren wird erleichtert), anzünden, schwenken und flambieren, bis die Flamme erlischt. Danach die Pfanne beiseitestellen.
5. Die Eiszuckerl aus dem Gefrierfach nehmen und diese in einem Topf in 170-180° C heißem Pflanzenöl etwa 1-2 Minuten frittieren, bis der Strudelteig goldbraun und knusprig ist. Im Anschluss die Eiszuckerl herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Zum Schluss die flambierten Apfelringe auf einem flachen Teller anrichten, je ein Eiszuckerl danebenlegen und mit Staubzucker und frischer Minze garnieren.