

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gebackene Apfelradl mit Süß-Mostschaum

Koch: Roman Pichler

Zutaten

(4 Personen)

Für die Apfelradl

- 4-6 Äpfel (z.B. Jonagold oder Grafensteiner)
- 130 g Mehl (glatt)
- 1/8 l Milch
- 3 Eier
- 50 g Kristallzucker
- Salz
- Rum
- Butterschmalz zum Backen

Für den Süß-Mostschaum

- 300 ml Süßmost (alternativ: Apfelsaft)
- 1 EL Maisstärke
- 3 große Eier
- 100 g Kristallzucker
- Mark einer 1/2 Vanilleschote
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 100 ml Obers

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

- 1.** Für den Süß-Mostschaum den Süßmost (oder den Apfelsaft), die Maisstärke, die Eier, den Kristallzucker, das Vanillemark und den Zitronensaft in einem Topf miteinander verrühren und vorsichtig bei kleiner Hitze so lange erwärmen, bis eine Bindung entsteht und der Sud dickflüssig ist. Dann sofort vom Herd nehmen und im Eiswasserbad kalt rühren. Das Obers mit einem Handrührgerät aufschlagen und unter den Sud heben.
- 2.** Für die Apfelradl die Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Für den Backteig die Eier trennen, die Eidotter mit der Milch, der Hälfte des Kristallzuckers, einer Prise Salz, etwas Rum und dem Mehl zu einem glatten Teig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz in einer weiteren Schüssel mit einem Handrührgerät steifschlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
- 3.** Nun die Apfelscheiben in dem Backteig wenden und in einem Topf in dem erhitzten Butterschmalz goldgelb backen. Anschließend auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.
- 4.** Zum Schluss die gebackenen Apfelradl auf einem flachen Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit dem Süß-Mostschaum servieren.