

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

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Richard Hasler

Gebackene Apfelradlan mit Vanillesauce

Zutaten

(4 Personen)

Für die Radlan

- 3 mittelgroße Äpfel
- 250-300 g Butter zum Ausbacken

Für den Teig

- 250 ml Milch
- 2 Eier (Eidotter und Eiweiße)
- 200 g Mehl glatt
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Zitronenschale nach Geschmack
- Prise Salz
- eventuell einen Schuss Rum

Für die Vanillesauce

- 1/4 L Milch
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- Schuss Rum

Zubereitung

- 1.** Zuerst die Äpfel schälen und in zirka 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2.** Für den Teig zuerst die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Anschließend das Mehl, die Milch, den Vanillezucker, die Eidotter, eine Prise Salz, etwas Zitronenabrieb und eventuell (je nach Geschmack) einen Schuss Rum zu einem dicken Teig verrühren. Dann das geschlagene Eiweiß unterheben.
- 3.** Für die Vanillesauce das Vanillepuddingpulver mit ein klein wenig kalter Milch anrühren und dann die übrige Milch mit allen anderen Zutaten (Zucker, Salz, Rum) mischen und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Das angerührte Vanillepuddingpulver einrühren und alles von der Herdplatte nehmen.
- 4.** Nun die Apfelringe in den Teig tauchen und in Butterschmalz herausbacken. Im Anschluss auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen, mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesauce anrichten.