Apfelküchle mit Honigeis



Zutaten

(Für 4 Personen)

- 4 heimische Äpfel (z. B. Boskoop, Elstar)
- 150 g Weizenmehl (Typ 405)
- ½ TL Backpulver
- 140 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe L)
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- 1 EL Zucker
- 75 g Zucker
- ½ TL Zimt
- Fett zum Ausbacken (z. B. Butterschmalz)
- 4 Zimtstangen

Honigeis

- 3 EL Schwarzwälder Tannenhonig
- 200 g Sahne
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Sauerrahm
- Saft einer Zitrone
- 15 g Puderzucker
- 50 g Krokant

Zubereitung

Für das Eis den Honig mit Sahne und Puderzucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Honig aufgelöst hat. Den Topf in kaltes Wasser stellen und abkühlen lassen.

Crème fraîche mit Sauerrahm und Zitronensaft vermischen. Dann die Honigsahne unterrühren.

Die Eismasse in eine Eismaschine füllen und frieren lassen. Tipp: Alternativ die Eismasse in einer flachen Form

im Tiefkühler frieren lassen, dabei alle 30 Minuten mit einer Gabel gründlich verrühren.

Für die Apfelküchle 75 g Zucker mit ½ TL Zimt und Orangenabrieb mischen und beiseitestellen.

Die Äpfel dünn schälen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse in der Mitte mit dem Messer rund herausschneiden.

In einer anderen Schüssel das Weizenmehl, 1 EL Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver verrühren. Die Milch langsam hinzugeben. Dann das Ei in den Teig rühren. Anschließend den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Die Apfelringe einzeln durch den Teig ziehen und jeweils 5–6 Stück im heißen Fett bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Die Apfelküchle mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Noch warm in Orangen-Zimt-Zucker wälzen und auf Teller verteilen.

Das Honigeis dazu reichen und mit Krokant bestreuen.