

Apfelküchle mit Karamell-Biercreme-Eis



Zutaten:

3-4 Äpfel (z.B. Boskoop), geschält, entkernt und in 1cm dicke Scheiben geschnitten

150 ml Milch

100 ml Bier

4 Eigelb

4 Eiweiß, steif geschlagen

20 g Hefe

150 g Mehl

2 EL Zucker

Salz

Butterschmalz zum Ausbacken

Zimtzucker zum Bestreuen

Karamell-Biercreme-Eis:

50 ml Bier

200 ml Sahne

50 ml Milch

2-3 Eigelb

4 EL Zucker

2 EL Honig

2 EL Wasser



Zubereitung

Für das Eis den Zucker in einem Topf mit 2EL Wasser bei mittlerer Hitze zu Karamell einkochen. Mit der Sahne und der Milch nach und nach ablöschen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat. Topf beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Erst Bier und Honig zugeben, dann die Eigelbe einrühren. Eismasse in eine metallene Schlagschüssel umfüllen und über Wasserdampf solange schlagen, bis die Eismasse andickt. Anschließend im Eiswasser kalt schlagen.

Eismasse im Tiefkühlfach gefrieren. Ab und zu mit der Gabel verrühren. Vor dem Servieren mit dem Pürierstab fein mixen.

Für die Apfelküchle die Hefe in lauwarmer Milch mit Zucker auflösen. Mehl in einer Schüssel mit Salz, Bier, der Hefemilch und dem Eigelb verrühren. 20 Minuten gehen lassen. Das geschlagene Eiweiß unterheben. Nach und

nach die Apfelscheiben durch die Masse ziehen und im heißen Butterschmalz goldgelb ausbacken. Noch heiß mit Zimtucker bestreuen und mit Karamell-Biercreme-Eis servieren.

Tipp: Dazu passt Vanillesoße.