



Apfelküchlein mit Vanillesauce (glutenfrei)

Zubereitung: ca. 45 Minuten

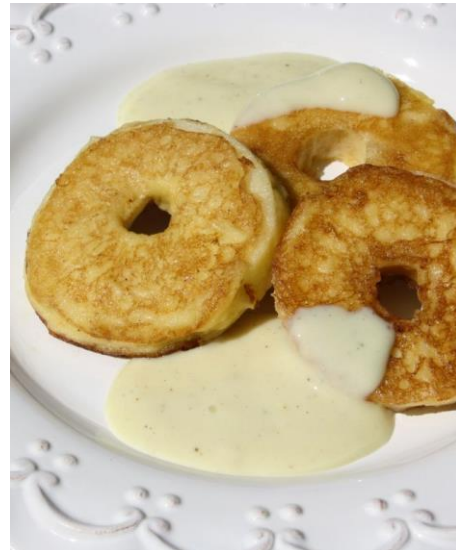
Zutaten

2 Eigelb
1 TL Öl
200 ml Apfelsaft mit Kohlensäure
100 g glutenfreies Mehl (z.B. Schär Mehl)
¼ TL Salz
2 Eiweiss

4-5 mittelgrosse Äpfel
etwas Zitronensaft zum Beträufeln
Öl zum Ausbacken

Vanillesauce

400 ml Milch
1 EL Maisstärke
1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten und das Mark ausgeschabt
2-3 EL Zucker
1 Ei



© Rezept und Foto: Carine Buhmann

Zubereitung

1. Zuerst Eigelb und Öl in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, danach Apfelsaft unterrühren. Anschliessend glutenfreies Mehl und Salz kräftig einrühren. Am Schluss das Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unterziehen.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse in der Mitte durchstossen und die ganzen Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Zum Ausbacken das Öl in einer beschichteten hohen Bratpfanne erhitzen. Die Apfelscheiben mit einer Gabel im Teig wenden und portionenweise im heissen Öl kurz ausbacken. Sorgfältig wenden. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und trocken tupfen. (Oder die Apfelküchlein in einer Fritteuse bei 170°C frittieren).
4. Noch warm mit Zimtzucker bestreuen oder eine selbst gemachte Vanillesauce dazu servieren.
5. Vanillesauce: Alle Zutaten in der Pfanne mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel durch ein Sieb giessen und leicht abkühlen lassen.

Tipp

Fertige Vanillesauce aus der Dose und Vanillecremepulver zum Anrühren aus der Packung können Gluten enthalten, deshalb Zutatenliste genau prüfen.