Gebackene Apfelradeln mit Vanillesauce

30–35 Min

Zubereitung

1. Vorab wird die Vanillesauce zubereitet. Dafür wird zunächst das Vanillemark aus der Schote gekratzt. Die Milch wird mit dem Kristallzucker und dem Vanillemark erwärmt. Dabei soll regelmäßig umgerührt werden.
2. Nun das Schlagobers, das Eigelb und die Stärke unterrühren. Alles gut vermischen und kurz aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und ziehen lassen.
3. Daraufhin die Äpfel schälen und das Kerngehäuse in der Mitte entfernen. Die Äpfel in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Anschließend für den Teig das Mehl, die Milch, den Zucker, das Ei und eine Prise Kotányi Salz miteinander verrühren. Es soll ein dickflüssiger Teig entstehen.
5. Einen Esslöffel Kristallzucker mit Zimt vermischen.
6. Butterschmalz in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Die Apfelradeln Stück für Stück in den dickflüssigen Teig tauchen, abtropfen lassen und dann in der Pfanne im Butterschmalz auf jeder Seite für etwa 2 Minuten goldbraun herausbacken. Danach im Zimt-Zucker wälzen.
7. Nicht lange warten und gemeinsam mit reichlich Vanillesauce genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Äpfel, säuerlich
100 g	Mehl
30 g	Kristallzucker
100 ml	Milch
1	Ei
200 g	Butterschmalz
1 EL	Kristallzucker
3 EL	Zimt gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Vanillesauce

250 ml	Milch
10 EL	Kristallzucker
250 ml	Schlagobers
1	Eigelb
2 TL	Speisestärke
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz