



# Gebackene Apfelradeln mit Vanillesauce

🕒 30–35 Min   

## Zubereitung

### 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 |

- 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.

