

Apfelringe im Backteig mit Kirsch-Ragout

 happy-mahlzeit.com/2021/09/08/apfelringe-im-backteig-mit-kirsch-ragout

Zutaten für 2 Personen

Für die Apfelringe:

- 2 Äpfel
- 2 Eier
- 200 ml trockener Weißwein
- 200 g Mehl
- 250 g Butterschmalz
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Zimt zum Bestreuen
- Zucker zum Bestreuen
- Salz

Für das Kirsch-Ragout:

- ½ Glas Amarena-Kirschen mit Saft
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Maisstärke
- 1 EL Rum
- 1 TL Zimt

Für die Garnitur:

- 250 ml Sahne
- 15 g Himbeeren
- 15 g Heidelbeeren

Zubereitung:

Für den Backteig die Eier trennen. Die Eigelbe mit Weißwein, Salz und Zucker verquirlen. Das Mehl hineinsieben, Öl hinzugeben und den Teig glatt rühren. Die Eiweiße steif schlagen und den Eischnee mit einem Teigspatel behutsam unter den Teig heben.

Die Äpfel schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen Ausstechring das Kerngehäuse aus den Scheiben stechen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Apfelringe nacheinander durch den Teig ziehen und im heißen Fett schwimmend ausbacken, dabei einmal wenden. Die Apfelringe herausnehmen, kurz auf

Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker in einer Schüssel vermengen und die Apfelringe darin wenden.

Für das Kirsch-Ragout die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Den Kirschsafte in einem Topf erhitzen. 1 EL Kirschsafte mit Vanilleschote und Maisstärke vermischen, anschließend zum restlichen Kirschsafte hinzugeben, gut verrühren und köcheln lassen, bis es cremig wird. Mit Zimt und Rum abschmecken.

Die Apfelringe mit Kirsch-Ragout auf Tellern anrichten und mit steif geschlagener Sahne und Beeren garniert servieren.

Rezept: Rene Eggel

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. September 2016

Episode: Hauptgang & Dessert