

# Einfach. Gut. Bachmeier Apfelkücherl mit Biersabayon

BR [br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/bachmeier-afelkuecherl-mit-biersabayon-rezept-102.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/bachmeier-afelkuecherl-mit-biersabayon-rezept-102.html)



## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### Für den Teig:

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 300 ml Bier
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- Zimtpulver
- 1 TL Vanillezucker
- 30 g zerlassene Butter
- Salz
- 20 g Zucker

#### Außerdem:

- 2 Äpfeln
- Saft von 1 Zitrone
- Mehl
- Butterschmalz zum Frittieren
- 50 g Zucker
- 15 g Zimtpulver

## Für das Sabayon:

- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 100 ml helles Bier

## Zubereitung:

---

1. Für den Teig die Eier trennen. Das Mehl in einer Schüssel mit dem Bier und den Eigelben glatt rühren. Zitronenschale, 1 Prise Zimt und Vanillezucker untermischen. Die zerlassene Butter untermischen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee in 3 Portionen unter den Teig heben.
2. Die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Zitronensaft mit etwa 1 l Wasser in einer Schüssel mischen und die Äpfel kurz hineinlegen.
3. Etwas Mehl in einen tiefen Teller geben. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Die Apfelscheiben aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen, in Mehl wenden und durch den Bierteig ziehen. Abtropfen lassen und sofort portionsweise etwa 4 Minuten goldbraun frittieren. Inzwischen den Zucker und den Zimt mischen. Die Kücherl aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort in dem Zimtzucker wenden.
4. Für das Sabayon alle Zutaten in eine Schüssel geben und im warmen Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Dabei darauf achten, dass es nicht zu heiß wird, sonst bindet das Eigelb zu schnell und das Sabayon erhält nicht genügend Volumen. Anschließend sofort auf Eiswasser kalt schlagen.
5. Das Sabayon mit den Apfelkücherln servieren und nach Belieben mit Minze anrichten.