

Apfel Beignets mit Weinschaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Beignets, die "leckeren Fröchtchen", hier der „Klassiker“

Zutaten

- Grundsätzlich kann man für Beignets alle frischen Früchte in der Saison verwenden wie: Äpfel, Birnen, Ananas, Pflaumen, Feigen, Aprikosen, Pfirsiche etc.
- Für die Apfelbeignets:
- 4 frische, aromatische Äpfel wie: Elster, Cox Orange, Gloster, Jonathan, etc.
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 200 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 1/4 l Bier oder trockener Weißwein
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 1 Tll Zimt
- 1 El Zucker
- 1 Prise Salz
- Für den Weinschaum
- 3 Eigelbe
- 1 El Zucker
- 1/4 l trockener Weißwein
- Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Das Marinieren der Äpfel:

Schritt2

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. In 1 cm dicke Ringe schneiden. Mit etwas Zucker, Zitronensaft und Zimt marinieren.

Schritt3

Der Backteig:

Schritt4

Das Mehl, etwas Zucker, die Eigelben, 1 Prise Salz und dem Weißwein (oder auch Bier) zu einem schlanken Teig rühren.

Schritt5

(So wird es ein Weinteig, mit Bier ein Bierteig)

Schritt6

Das Eiweiß steif schlagen und in zwei Schritten unter den Teig heben.

Schritt7

Die Weinschaumsoße:

Schritt8

3 Eigelbe mit Zucker und ein wenig Zitronensaft auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, die Eier gut auszugaren.

Schritt9

Nach und nach den Wein dazu geben, weiter schlagen, bis eine luftige, voluminöse Masse entstanden ist. Das steif geschlagene Eiweiß in zwei Schritten unter heben.

Schritt10

Die marinierten Apfelscheiben leicht mehlen und in den Backteig geben, etwas abstreifen. (Sie sollten einerseits vollständig mit Teig „ummantelt“ sein, aber auch nicht mit zu viel Teig gebacken werden)

Schritt11

Die Beignets goldgelb bei 160° C herausbacken, nicht zu weich werden lassen und auf einem Küchentrepp legen, entfetten.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Anschließend in Zimtzucker wälzen und mit dem Weinschaum anrichten.

Schritt14

Gern gebe ich zusätzlich noch eine Kugel Vanilleeis dazu.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** fruchtig, klassiker, klassisch, kross, lecker, weinschaum, weinteig, zimt, zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-beignets-mit-weinschaum/>