

Äpfel aus Deutschland. Genau Dein Obst.

Knusprige Apfelringe mit Kräuter-Dip

Zutaten für 4 Personen:

4 Äpfel (auf Herkunft Deutschland achten!)
125 g Mehl
1/2 TL Backpulver
je 1/2 TL Curry und Paprikapulver
1 große Prise Salz
2 Eier (Größe L)
125 ml alkoholfreies Weizenbier



Für den Dipp:

40 g gemischte Kräuterblättchen (z.B. Petersilie, Kresse, Dill, Basilikum)
150 g saure Sahne
150 g Crème fraîche
1-2 TL Senf
2-3 Cornichons (ca. 50 g)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
außerdem: ca. 1 l Öl zum Frittieren.

Zubereitung:

Zuerst für den Dip etwa drei Viertel der Kräuterblätter mit 100 g saurer Sahne pürieren. Restliche Kräuter fein schneiden. Übrige saure Sahne, Crème fraîche, Senf und fein geschnittene Kräuter unter das Kräuterpüree rühren. Cornichons sehr fein würfeln, unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mehl, Backpulver, Gewürze und Salz mischen. Eier trennen. Eigelbe und Bier mit der Mehlmischung glatt rühren.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in ca. 1 1/2 cm dicke Ringe schneiden. Frittieröl erhitzen, bis sich um einen hineingetauchten Holzlöffelstiel kleine Bläschen bilden.

Eiweiß steif schlagen, ein Drittel unter den Teig rühren, Rest unterheben. Die Äpfel portionsweise durch den Teig ziehen, im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Kräuter-Dip anrichten.

1 Portion enthält ca. 482 kcal/2016 kJ, 11 g Eiweiß, 28 g Fett, 46 g Kohlenhydrate