

Apfel-Bällchen mit Vanille-Sahne

Für 4 Personen

250 g Äpfel, fruchtig	3 EL Butter	210 g Semmelbrösel
40 g Mandeln, gerieben	5 Eier	160 g Zucker
1 Prise Salz	1 Msp. Piment	3 EL Mehl
200 ml Sahne	1 Pck. Vanillezucker	1 Schote Vanille
300 ml Cidre	1 Prise Zimt	1 TL Maisstärke
Öl		

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Zwei Esslöffel Butter erhitzen und die Apfelstücke mit Piment, 40 Gramm Zucker und einer Prise Salz bei mittlerer Hitze dünsten. In der Zwischenzeit in einer zweiten Pfanne 60 Gramm der Semmelbrösel in circa einem Esslöffel Butter goldgelb anrösten. Die Brösel und geriebenen Mandeln anschließend in die Apfelmasse einrühren und mit einem Ei binden. Zwei weitere Eier verquirlen. Nun die Apfelmasse in kleine Bällchen formen und in Mehl, den verquirlten Eiern und den restlichen 150 Gramm Semmelbröseln panieren. Ausreichend Öl in einem Topf erhitzen und die Apfelbällchen darin portionsweise goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Für die Vanillesahne die Vanilleschote längs halbieren und das Mark einer halben Schoten herauskratzen. Anschließend die Sahne mit Vanillezucker und dem Vanillemark schön cremig schlagen und kühl stellen. Für die Apfelsoße circa 200 Milliliter Cidre mit 120 Gramm Zucker und einer Prise Zimt aufkochen. Den restlichen Cidre mit der Maisstärke sowie zwei Eiern verquirlen und dann in den heißen Cidre einrühren. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Die Apfelbällchen werden mit der Cidresoße überzogen und mit der Vanillesahne serviert.

Horst Lichter am 09. Oktober 2010