



Apfel-Mandel-Küchlein mit Vanillesabayon



Zutaten für die Mandelküchlein:

1/2 Blätterteig, tiefgekühlt
2 Äpfel
Zitronensaft, frisch
4 EL Milch
2 Eigelb
1 Vanillestange
50 g Mandeln, gehackt
4 EL Honig
50 ml Amaretto
Puderzucker

Zutaten für die Sabayon:

3 Eigelb
25 g Rohrzucker, braun
1 Vanillestange
200 ml Weißwein



GRAEF
Allesschneider Sliced
Kitchen SKS 32000 in
silber



Küchenprofi Pizza-
Stein Profi mit Fuß



Küchenprofi Mini
Kochtopf



KitchenAid
Handrührer rot



Westmark
Mandelmühle Deluxe



Rösle Backpinsel aus
Silikon



GEFU Universal Quirl



Dr. Oetker
Puderzuckerstreuer

1

Den Grill (mit Deckel ca. 180°C) für mittlere direkte/ indirekte Hitze vorbereiten oder alternativ den Backofen vorheizen.

2

Die Mandeln grob hacken oder mit einer Mandelmühle zerkleinern. Mit einem Sparschäler Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit dem Graef Allesschneider auf Stufe 1, in dünne Scheiben schneiden.

3

Blätterteig ausrollen und die breite Seite in vier 2-3 cm breite Streifen schneiden.

4

Das Vanillemark aus der Vanillestange herauskratzen. Mit einer Saftpresse die Zitrone auspressen.

5

Nun Honig, Zitronensaft, Amaretto und das Vanillemark in einen feuerfesten Topf auf den Grill oder in einem kleinen Topf auf den Herd geben und bei direkter Hitze auf die Hälfte einkochen.

6

Die Blätterteigstreifen nebeneinander auflegen und die Apfelspalten, leicht überlappend auflegen. Eigelb und Milch in einer Schüssel miteinander verquirlen.

7

Den Blätterteig mit Hilfe eines Backpinsels mit der Eigelbmischung bepinseln und rosenförmig aufrollen. Danach erneut mit der Eigelb-Mischung einpinseln und mit den gehackten Mandeln garnieren.

8

Nun den Pizzastein mit Mehl bestreuen und die Küchlein darauf legen. Auf indirekter Hitze, geschlossen 6-8 Minuten grillen oder alternativ backen.

9

Für die Sabayon Eigelb, Zucker, Vanillemark und Weißwein in einen feuerfesten Topf geben und auf dem Grill oder alternativ auf dem Herd bei direkter Hitze 3-4 Minuten mit einem Mixer dickschaumig aufschlagen (82°C-85°C).

10

Zum Schluss die Küchlein mit der eingekochten Honig- Amaretto Mischung einpinseln und mit Puderzucker bestäuben. Die Vanille-Sabayon in einem Kännchen dazu servieren.

Für die Zubereitung der Sabayon lohnt es sich besonders frische Zutaten zu verwenden und diese langsam miteinander zu vermengen. Vor allem für den intensiven Vanillegeschmack sollte man eine frische Vanilleschote verwenden und das Mark auskratzen. Beim Aufschlagen außerdem darauf achten, die Zutaten richtig aufzuschäumen, damit die Sabayon beim Servieren locker cremig ist.