

Der Bachmeier: Heute gibt's ganz besonderes Apfelgebäck

Bierig, diese Kücherl!

Für den Teig trenne ich zunächst die Eier und rühre in einer Schüssel das Mehl mit dem Bier und den Eigelben glatt, bevor ich die Zitronenschale, eine Prise Zimt sowie den Vanillezucker untermische und auch noch die zerlassene Butter unterrühre. Die Eiweiße schlage ich mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee, wobei ich nach und nach den Zucker einrieseln lasse. Achtung: Immer erst wieder Zucker dazugeben, wenn das Eiweiß steif wird! Den steifen Eischnee hebe ich dann in drei Portionen unter den Teig.

Ich schäle die Äpfel und entkerne sie mit einem Apfelschneider, bevor ich sie in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneide. Diese lege ich in eine Schüssel, in der ich etwa einen Liter Wasser mit dem Zitronensaft vermischt habe.

Nun gebe ich etwas Mehl in einen tiefen Teller und erhitze das Butterschmalz in einem tiefen Topf. Ich nehme die Apfelscheiben heraus, tupfe sie ab, wende sie in Mehl, ziehe sie durch den Bierteig, lasse sie etwas abtropfen und frittiere sie portionsweise goldbraun. Das dauert etwa vier Minuten. Wenn es schneller geht, ist das Fett etwas zu heiß, und die Äpfel werden innen nicht gar. Ich vermische den Zucker mit dem Zimt und wende die fertig gebackenen Kücherl frisch und heiß darin. Für das Sabayon gebe ich alle Zutaten in eine Schüssel und

Bier in einer Mehlspeise: Geht das??? Das geht sogar ziemlich gut. Im Ausbackteig für meine Apfelkücherl sorgt das Bier für Luftigkeit – und dem begleitenden Sabayon gibt das Bier eine feine Würze. Ein Sabayon geht viel leichter, als Sie vielleicht meinen. Wer dennoch Bedenken hat, kann die Apfelkücherl natürlich auch mit Schlagrahm oder Vanillesauce servieren.

schlage sie im warmen Wasserbad auf, bis eine cremige Masse entstanden ist. Dabei darf diese nicht zu heiß werden, sonst bindet das Eigelb zu schnell. Das Sabayon wird dann nicht luftig, sondern fest. Wenn die Konsistenz passt, schlage ich sofort auf möglichst kaltem Wasser weiter.

Nun kann ich das Sabayon mit den Apfelkücherln anrichten und servieren.

An Guadn wünscht Ihr



Hans-Jörg Bachmeier



Apfelkücherl

Für 4 Personen

200 g Mehl
300 ml Bier
2 Eigelb
Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
1 Prise Zimt
1 TL Vanillezucker
30 g zerlassene Butter
1 Prise Salz
2 Eiweiß
20 g Zucker
2 mittelgroße Äpfel
1 Zitrone
etwas Mehl zum Mehlieren
Butterschmalz zum Frittieren
50 g Zucker
15 g Zimt, gemahlen

Biersabayon

3 Eigelb
50 g Zucker
0,1 Liter Helles Bier

tz -Stichwort

Vanille

Vanille wird aus den fermentierten Kapsel Früchten („Schoten“) der Orchideen-Gattung Vanilla gewonnen. Vanillezucker muss natürliche Vanille als Aromastoff enthalten, weshalb er erheblich kostspieliger ist als Vanillinzucker. Dieser wird mit dem synthetisch produzierten Aromastoff Vanillin aromatisiert. Aufgrund mehrerer schlechter Ernten – vor allem in Madagaskar, dem wichtigsten Produzenten von Vanille – ist diese enorm teuer geworden.