


Apfel-Kokos-Krapfen mit Zabaglione

 happy-mahlzeit.com/2020/03/31/apfel-kokos-krapfen-mit-zabaglione/

Zutaten für 4 Personen:

- 2 große Äpfel, z.B. Royal Gala
- 1 TL Mandelöl
- 2 EL Mehl zum Melieren

Für den Teig:

- 180 ml Kokosmilch
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Kokosflocken
- 1 EL Zucker
- 1 Msp. Kurkuma
- je ½ TL Zitronen- und Orangengranulat
- 500 ml Öl zum Frittieren
- 2 EL Kokosblütenzucker

Für Zabaglione:

- 60 ml Weißwein halbtrocken oder Marsala (Likörwein)
- 2 Eigelb
- 1 EL Kokosblütenzucker
- 1 TL Orangengranulat
- 2 EL Granatapfelkerne
- 4 Minzkrönchen

Zubereitung:

Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. Die Eigelbe aufschlagen, Kokosmilch nach und nach zugeben. 1 Msp. Kurkuma, ½ TL Zitronen- und ½ TL Orangengranulat zufügen. Das Mehl zugeben und glattrühren. Die Kokosflocken unterziehen und das aufgeschlagene Eiweiß mit unterheben.

Von den Äpfeln das Kernhaus ausstechen. Die Äpfel schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden, mit etwas Mandelöl beträufeln, einreiben und mehlieren. Dann durch den vorbereiteten Teig ziehen, in heißem Öl (ca. 170°C) goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchentrepp legen, abtupfen und beidseitig in Kokosblütenzucker wenden.

Die Eigelbe über heißem Wasserbad mit halbtrockenem Weißwein oder Marsala schaumig aufschlagen. Kokosblütenzucker, Orangengranulat mit unterziehen.

Die Zabaglione als Spiegel auf flachem Teller angießen, mit Granatapfelkernen bestreuen, die Apfel-Krapfen daraufsetzen und mit Minzkrönchen garnieren.

Rezept: Armin Roßmeier

Quelle: ZDF-Fernsehgarten vom 21.4.2019