

# Gerhardts Rezept des Monats

## APFELKRÄPFLI MIT VANILLESAUCE

### ZUBEREITUNG APFELKRÄPFLI

1. Die Äpfel schälen und das Kernhaus ausstechen, in fingerdicke, gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit Rum beträufeln und zuckern. Ziehen lassen.
2. Backteig anrühren; dieser sollte ziemlich dickflüssig sein. Die Apfelringe darin wenden und schwimmend in heißem Fett goldbraun backen.
3. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß mit Zimt und Zucker servieren.

### ZUBEREITUNG VANILLESAUCE

Zucker und Sahne mit ausgekratztem Vanillemark aufkochen. Danach unter Rühren auf die Eigelbe geben und über Dampf zur Rose abziehen (eindicken), kaltrühren und kaltstellen.

**Tip:** Mit Vanilleeis wird aus den Apfelkräpfli ein festliches Dessert.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### Apfelkräpfli:

5 große, säuerliche Äpfel  
200 g Mehl  
2 Eier  
250 ml Milch  
2 EL Rum  
Schmalz oder Öl  
Zimt  
Zucker  
Salz

#### Vanillesauce:

250 ml Sahne  
60 g Zucker  
1 Vanilleschote  
6 Eigelbe

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

## Gerhardts Weinempfehlung

Eine herzhaftere Nachspeise für die Festtage! Dazu gehört ein lieblicher Noblesse-Wein aus unserem Sortiment.

