

Chinaäpfel

Zutaten: für 4 Personen

Für den Teig:

50 g Mehl
25 g Speisestärke
2 EL Zucker
3 EL Weißwein
3 EL Wasser
1 Ei
4- 5 mittelgroße Äpfel
Mehl zum Bestäuben
Pflanzenfett oder Öl zum Ausbacken



Für die Glasur:

125 g Zucker
5 EL Wasser
1 TL Essig
2 EL Öl

Außerdem:

Reichlich 100 g hellen Sesamsamen
Pflanzenöl zum Einfetten

Zubereitung:

Zuerst **für den Ausbackteig** Mehl und Speisestärke in einer Schüssel miteinander vermischen.
Das Ei, Wasser und Wein hinzu geben und alles zügig zu einem glatten Teig verrühren.
Den Teig danach für ca. 10 - 15 Minuten in der warmen Küche stehen lassen.
In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, mit einem Küchentuch oder Haushaltskrepppapier trocken tupfen. Jeden Apfel in 8 Schnitze schneiden, dabei das Kerngehäuse mit entfernen.

Das Öl oder Pflanzenfett in der Friteuse oder einem Topf erhitzen.
Die Apfelschnitze auf beiden Seiten mit Mehl bestäuben.
Danach gerade so viel Apfelstücke, wie man in der Friteuse auf einmal ausbacken kann, durch den Ausbackteig ziehen.
Ideal sind ca. 6 - 8 Apfelschnitze.

Mit einem Schaumlöffel einzeln ins heiße Fett einlegen und knusprig braun ausbacken.
Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, auf Lagen von Haushaltspapier zum Entfetten legen.
Für die Glasur gibt man zuerst Zucker, Wasser und Essig in einen Topf . Lässt das Ganze unter ständigem Rühren schmelzen, anschließend einmal aufkochen.

Erst danach das Öl untermischen.

Anschließend lässt man es so lange weiterkochen, bis der Zuckersirup eine goldgelbe Farbe angenommen hat.
Das dauert etwa 7 - 10 Minuten, bei etwas herunter geschalteter Temperatur.
Den Topf aber niemals aus den Augen lassen, sonst verbrennt der Sirup ganz schnell.
Inzwischen den Sesamsamen in einer beschichteten Pfanne ganz leicht, ohne Fettzugabe, anrösten und in eine kleine, aber tiefe Schüssel geben.
Die ausgebackenen Apfelschnitze entweder mit 2 Chinesischen Bambusstäbchen oder vorsichtig mit zwei Gabeln, in der heißen Glasur wenden, bis sie ringsum ganz davon eingehüllt sind.

Anschließend zügig in Sesamsamen wälzen.
So fort fahren, bis alle Apfelschnitze aufgebraucht sind.
Eine Schüssel oder dekorative Schale gut mit Öl ausstreichen, die Chinaäpfel hinein legen und noch heiß servieren.

Eventuell bis zum Verzehr im Backofen bei 100 ° C Celsius warm halten.
Chinaäpfel können Sie als Dessert oder als Gebäckersatz zum Tee servieren.

Kalorienangaben

1 Stück ca. 45 kcal und ca. 15 g Fett