



Heißer Hollertee mit Apfelkücherl



Zutatenliste (für 4 Personen)

Für den Hollertee:
4 g Earl Grey Teeblätter
1 g Holunderblütentee
1-2 EL brauner Zucker
240 ml Vollmilch
160 ml Sahne
1 rosa Grapefruit
1 EL Keksbrösel

Für die Apfelkücherl:
160 g Mehl
60 g Zucker
200 ml Weißwein
2 Eigelb
2 Eiweiß
2 Äpfel
Butterschmalz
Salz
Zimt und Zucker



Zeitangaben

Zubereitung 30 Minuten
Garzeit 5 Minuten



Auswertung pro Portion

Kcal	580
KJ	2420
Eiweiß	11,5
Fett	21,5
Kohlenhydrate	73,1

Zubereitung

1. Earl Grey und Holunderblütentee mit 400 ml kochendem Wasser überbrühen und 3-5 Min. ziehen lassen. Teeblätter entfernen. Den Tee mit der Milch noch einmal aufkochen, vom Herd nehmen, mit braunem Zucker süßen.
2. Die Sahne halbsteif schlagen. Grapefruit waschen und in Scheiben schneiden. Hollertee auf 4 Teegläser verteilen, jeweils zwei Löffel halbgeschlagene Sahne auf den Tee gleiten lassen und mit Grapefruitscheiben und Keksbröseln garnieren.
3. Zubereitung der Apfelkücherl:
Mehl mit Zucker mischen und mit Weißwein und Eigelb zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig ziehen. Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen.
4. Die Äpfel in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Apfelscheiben durch den Teig ziehen und in Butterschmalz schwimmend goldbraun backen.
5. Apfelkücherl auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zimt und Zucker bestäuben und servieren.