Apfel-Kokoskrapfen mit Zabaglione

Zutaten (für vier Personen)

2 große Äpfel
1 TL Mandelöl
2 EL Mehl zum Mehlieren

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

2 cl Apfelsaft
2 Eigelb
1 EL Kokosblütenzucker
1 TL Orangengranulat
2 EL Granatapfelkerne
4 Minzekrönchen

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Eigelbe vom Eiweiß trennen, Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. Eigelb aufschlagen, Kokosmilch nach und nach zugeben. 1 Msp. Kurkuma, ½ TL Zitronen- und ½ TL Orangengranulat zufügen. Mehl zugeben, glattrühren, Kokosflocken mit unterziehen, aufgeschlagenes Eiweiß mit unterheben.
Von den Äpfeln das Kernhaus ausstechen, schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit etwas Mandelöl beträufeln und einreiben. Mehlieren, durch den vorbereiteten Teig ziehen und in heißem Öl (circa 170 Grad) goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp legen, abtupfen, in Kokosblütenzucker beidseitig wenden.
Eigelb über heißem Wasserbad mit dem Apfelsaft schaumig aufschlagen. Kokosblütenzucker und Orangengranulat mit unterziehen, als Spiegel auf flachem Teller angießen, mit Granatapfelkernen bestreuen.
Apfelkrapfen daraufsetzen, mit Minzekrönchen garnieren.

Nährwerte pro Portion

842 kcal - 65 g Fett - 9 g Eiweiß - 62 g Kohlenhydrate - 5 BE
Dieses Gericht ist ovo-vegetarisch und lactosefrei.