



Stolz der Bayern.

[Drucken](#)

Heißer Hollertee mit Apfelkücherl



Zutaten für 4 Personen

Heißer Hollertee

- 4 g Earl Grey Teeblätter
- 1 g Holunderblütentee
- 4 TL brauner Zucker
- 240 ml bayer. Vollmilch
- 400 ml bayer. Sahne
- ½ rosa Grapefruit
- 3 TL Keksbrösel

Apfelkücherl

- 150 g Mehl
- 50 g Zucker
- 200 ml Weißwein
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 2 Äpfel
- bayer. Butterschmalz
- Salz
- Zimt und Zucker

Zubereitung des Hollertees:

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. Sie 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.

Zubereitung der Apfelkücherl

1. 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.
2. Die Äpfel in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Apfelscheiben durch den Teig ziehen und in Butterschmalz schwimmend goldbraun backen.
3. Apfelkücherl auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zimt und Zucker bestäuben und servieren.