



**GEBACKENE SUNGOLD™-KRAPPEN
MIT VANILLESauce UND -EIS**

GEBACKENE SUNGOLD™-KRAPPEN MIT VANILLESAUCE UND -EIS

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Vanillesauce:

250 ml Milch
250 ml Sahne
1 Vanilleschote
50 g Zucker
6 Eigelbe

Für die gebackenen SunGold™-Krapfen:

4 Zespri™ SunGold™ Kiwis
1 Ei
100 g Weizen- oder Dinkelmehl
100 ml Weißwein
1 EL flüssige Butter
Prise Salz
1 EL feiner Zucker
250 ml neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

Außerdem:

4 Kugeln Vanilleeis
1 Handvoll Minzblättchen
2 EL Puderzucker

1. Für die Vanillesauce Milch und Sahne in einen Topf geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, zufügen und das Ganze zum Kochen bringen. Währenddessen Zucker mit den Eigelben schaumig schlagen. Sobald die Milch kocht, den Topf zur Seite ziehen und die Vanilleschote entfernen. Das Mark heraus kratzen und zurück in die Milch geben. Die heiße Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu den Eigelben gießen. Die Masse zurück in den Topf geben und bei niedriger Temperatur zur Rose abziehen (bis die Sauce leicht andickt). Die Vanillesauce sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen.

2. Kiwis schälen und der Länge nach halbieren.

3. Für den Backteig das Ei trennen. Mehl, Weißwein, Eigelb und flüssige Butter verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers schlagen, Zucker zufügen und weiter schlagen, bis der Zucker gelöst ist und das Eiweiß steif ist. Eischnee unter den Teig rühren.

4. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Die Kiwihälften durch den Backteig ziehen und im heißen Fett goldbraun backen (ca. 2 Min.). Dann auf ein Küchenpapier setzen.

5. Etwas Vanillesauce auf vier Teller gießen und jeweils zwei Kiwikrapfen daraufsetzen. Jeweils eine Kugel Vanilleeis anlegen. Minzblättchen und Puderzucker darüber streuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 40 Min. + Abkühlzeit

Nährwerte pro Portion:

Energie 771 kcal / Kohlenhydrate 47 g / Fett 51 g / Protein 10 g

WWW.ZESPRI.COM