MEIN GENUSS



Apfel-Tempura mit Birnenkompott



It’s a match!

Unsere gemahlene Zitronenschalen sind eine perfekte Zugabe zu jedem sommerlichen Dessert. Probier es aus!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Du startest mit dem **Birnenkompott**: Limetten auspressen und 1 EL Saft davon beiseitestellen. Birne waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften in kleine Würfel schneiden und sofort mit Limettensaft mischen
2. Die Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Filets erst zwischen den Trennhäuten herausschneiden und dann in Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Orangenstücke und Ingwer zu den Birnenwürfeln geben.
3. Zitronenmelisse waschen, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Zum Kompott geben und mit **gemahlener Zitronenschale** aus dem **Gewürzset Vegan** sowie Ahornsirup würzen. Zudecken und kalt stellen.
4. Nun kannst du mit der Zubereitung des **Apfel-Tempuras** starten: Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Sofort mit dem restlichen Limettensaft mischen. 50 g Mehl und Mineralwasser mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Die abgetropften Apfelspalten mit dem restlichen Mehl bestäuben.
5. Das Öl in einem tiefen Topf auf *175 Grad* erhitzen. Die Apfelspalten portionsweise durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen und im heißen Fett ca. 3 Minuten ausbacken. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Die **fertigen Apfeltempura-Scheiben** sofort mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit Birnen-Kompott und je einer Kugel Eis noch im warmen Zustand servieren.

Zutaten

Birnen-Kompott

2 Limetten
1 Birne
1 Orange
10 g frischer Ingwer
2 Stiele Zitronenmelisse
1/2 TL Zitronenschalen gemahlen
3 EL Ahornsirup

Apfel-Tempura

4 Äpfel (z. B. Braeburn)
55 g Mehl
150 ml Mineralwasser
ÖL zum Frittieren
Puderzucker
4 Kugeln Vanille-Eis

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.05.2027.