

## Apfelradl mit Maibeerentauch (Kompott)



Maibeeren sind die frühesten Beeren im Garten. Bereits im Mai kann man ernten. Unsere Amsel zeigt mir immer, wann sie reif sind. ;-D

Zutaten:	Zubereitung:
6 mürbe säuerliche Äpfel	schälen, mit einem Kernhausstecher das Kernhaus entfernen. Anschließend in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden
4 Eiweiß	zu Schnee schlagen
4 Eigelb	mit
200 g Mehl	
200 ml Milch	
1 Prise Salz	miteinander zu einem glatten Teig verrühren. Äpfel in den Teig tauchen und in einer Pfanne mit

Öl oder Butterschmalz (1 cm hoch)	von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. In
Zucker und Zimt	wälzen.
<b>Maibeerentauch (Kompott)</b> 500 g Maibeeren oder Blaubeeren	in einen kleinen Topf geben
50 ml Wasser	zugeben. Die Beeren aufkochen. Mit
100 g Zucker	und
1 Pck Bourbon-Vanillezucker	würzen.
1 gehäufter Teel Stärke	mit
3 Eßl kaltem! Wasser	verrühren. Zum Andicken unter ständigem Rühren in das Kompott einfließen lassen. Kurz nochmals aufkochen. Lauwarm oder kalt zu den Apfelradeln servieren.