



Menge 2 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

APFELPOMMES MIT SÜSSEM FRUCHTKETCHUP

Süße Pommes? Das sind keinesfalls Kartoffeln, sondern köstliche Äpfel mit einer Panade aus Kokos. Fruchtiger Ketchup aus Beeren dazu – fertig ist der ganz besondere Snack!



Zubereitung

- 1.** Für den Ketchup Beeren mit Diamant Brauner Kandis und Gewürzen in einem Topf aufkochen. Gewürze nach dem Aufkochen entfernen. Fruchtketchup ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- 2.** Fruchtketchup fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
- 3.** Für die Pommes Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1 x 4 cm große Stifte schneiden.
- 4.** Ei verquirlen. Äpfel erst im Ei und dann in Kokosraspeln wenden.
- 5.** Fett oder Öl in einem Topf erhitzen und die Pommes darin ca. 5 Minuten goldbraun frittieren. Pommes mit Fruchtketchup servieren.
- 6.** Tipp: Um zu testen, ob das Fett heiß genug ist, einen Holzlöffel ins Fett halten. Wenn schon kleine Bläschen zu sehen sind, ist das Fett heiß.

Zutaten

Für das Fruchtketchup:

250 g	gemischte Beeren (tiefgekühlt)
2 EL	Diamant Brauner Kandis
1	Nelke
2	Zimtblüten

Für die Pommes:

2	rote Äpfel
1	Ei (Größe M)
4 EL	Kokosraspel
1 kg	Frittierfett oder -öl

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.