

Öpfküechli mit Vanilleeis

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4-5 Äpfel je nach Größe
150 ml Milch
100 ml Weißwein
150 g Mehl
3 Eigelb
3 Eiweiß
70 g Zucker
1 Prise Salz
70 g Speisestärke

1 kg Butterschmalz zum Ausbacken

Außerdem:

130 g Zucker
15 g Zimtpulver
500 g Vanilleeis



Zubereitung:

Milch, Weißwein und gesiebttes Mehl mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Eigelbe dazu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Die Eiweiße mit Zucker und Salz zu Eischnee schlagen. Vorsichtig unter den Teig heben.

Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Butterschmalz zum Ausbacken auf 180° C erhitzen. Die Apfelscheiben in der gesiebten Speisestärke wenden. Dann einzeln mit einer Gabel aufspießen und durch den Teig ziehen, dass sie vollständig davon umschlossen sind. Dann im Fett portionsweise von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Den Zucker mit dem Zimt mischen. Die fertigen Öpfküechli auf Küchentrepp abtropfen lassen. In der Zuckermischung wenden und mit Vanilleeis warm servieren.

Tipp:

Nicht aufeinander schichten, sonst werden sie schnell weich.

Weinempfehlung:

Kein Wein. Espresso od. Kaffee

Kochabend:

2. Mär, 2016 / Mike