



Apfelküchlein

Ausbackteig:

- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1,75 dl Bier
- 2 EL Öl
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz

Zimtzucker:

- 4 EL Zucker
- 1 TL Zimt

- 4 säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop
- 4 EL Mehl
- Öl zum Frittieren

Mehl, Salz, Bier und Öl in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Teig 15 Minuten ruhen lassen. Vor dem Ausbacken Eiweiss mit Salz zu steifem Schnee schlagen und sorgfältig unter den Teig ziehen.

In einem tiefen Teller Zucker und Zimt mischen. Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen. Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Apfelringe sparsam mit Mehl bestäuben, einzeln durch den Teig ziehen. Portionenweise im ca. 170 Grad heissen Öl beidseitig je



ca. 2 Minuten goldgelb backen. Apfelküchlein auf Haushaltspapier abtropfen und im Zimtzucker wenden. Sofort mit oder ohne Vanillesauce servieren.

Vanillesauce

- 4 dl Milch
- 1 EL Maizena
- 2 EL Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Vanillestängel

Milch, Maizena, Zucker und Eigelb in einer Pfanne verrühren. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen herauskratzen. Stängel und Samen in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis zum Kochen bringen. Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Ausgekühlt oder lauwarm zu den Apfelküchlein servieren.