



## Der Klassiker: Äpfelchüechli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
 Quellen lassen: ca. 30 Min.  
 Ziehen lassen: ca. 30 Min.  
 Ergibt ca. 16 Stück

### Ausbackteig

**70g Mehl**

**¼ Teelöffel Salz**

**1 Esslöffel Zucker**

**1 dl Apfelsaft**

**1 frisches Eigelb**

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Apfelsaft und Eigelb verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugießen, glatt rühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

### Apfelküchlein

**2 Esslöffel Apfelsaft**

**1 Zitrone**, nur Saft

**2 Esslöffel Zucker**

**3 Äpfel** (z. B. Boskoop, ca. 500g)

**1 frisches Eiweiss**

**1 Prise Salz**

**4 Esslöffel Zucker**

**1 Teelöffel Zimt**

Öl zum Frittieren

1. Apfelsaft, Zitronensaft und Zucker in einer Schüssel verrühren.
2. Äpfel schälen, Kerngehäuse austechen, Äpfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden, sofort in die Schüssel geben, mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ziehen lassen.
3. Kurz vor dem Frittieren Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig mit dem Gummischauber unter den Teig ziehen. Zucker und Zimt in einem tiefen Teller mischen.

**Frittieren:** Einen Bratpfopf bis zu  $\frac{1}{3}$  Höhe mit Öl füllen, auf ca. 175 Grad erhitzen. Die Apfelfringe trocken tupfen, einzeln durch den Teig ziehen, abtropfen. Ringe portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, im Zimtzucker wenden, warm stellen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten.

**Dazu passt:** Süssmostcreme oder Vanillesauce.

**Portion:** 411 kcal, E 2g, Kh 42g, F 26g

## Süssmostcreme

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
 Kühl stellen: ca. 1 Std.

**5 dl Süssmost** oder Apfelsaft

**1 Bio-Zitrone**, wenig abgeriebene Schale, ganzer Saft

**50g Zucker**

**2 Esslöffel Maizena**

**3 frische Eier**

**1 dl Vollrahm**

1. Süssmost und alle Zutaten bis und mit Eier mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Rahm steif schlagen, unter die Creme ziehen.

**Portion:** 284kcal, E 6g, Kh 34g, F 13g