

«Öpfelchüächli mit Vanillerahm»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:



Zubereitung:

für 12 Stück

150 g Mehl
2 Eier
150 g Milch
40 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 Prise Salz

alles nacheinander mischen zu einem schönen Teig verrühren.
10 Minuten ruhen lassen.

3 grosse Äpfel

Schälen und in der Mitte das Kerngehäuse entfernen
in 1 cm dicke Scheiben schneiden

3-4 EL Kokosfett

in Pfanne erhitzen

Apfelringe in Teig wenden und im heissen Fett beidseitig goldbraun
ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

250 ml Vollrahm
1 Päckli Vanillezucker

Rahm mit Zucker aufschlagen

Die fertigen Öpfelchüächli können jetzt mit dem Vanillerahm angerichtet werden und mit einer
Zimt/Zucker-Mischung bestreut werden.

An Guata !