



Frittierte Apfelküchlein mit Vanillesauce

Apfelküchlein sind so lecker. Unsere jüngste Tochter bekommt jedes Mal glänzende Äugelein, wenn ich sie zubereitet. Diese Apfelküchlein passen das ganze Jahr, denn schliesslich gibt es das ganze Jahr frische Äpfel. Im Herbst natürlich gleich ab dem Baum. Ich verwende gerne einen etwas säuerlichen Apfel. Die Säure des Apfels plus die Süsse des Teiges und des Zimtzucker macht es für mich zu einer perfekten Kombination.

Heute habe ich die Apfelküchlein frittiert. Ich habe auch ein spezielles Apfelküchleinblech, welches ich mir einmal bestellt habe. Da werden die Küchlein im Ofen ausgebacken. Auch sehr fein und bestimmt etwas gesünder als die Frittierten. Wobei ich mit dem Frittieren schneller ans Ziel komme. Wenn ich es im Ofen zubereiten möchte, wäre es besser ich würde zwei Bleche einsetzen (ich habe nur eins) und der Teig verteilt sich bei mir nicht schön gleichmässig. Wenn ich es mir ganz genau überlege, nimmt mir diese Form nur unnötigen Platz weg.

Zutaten für ca. 15 Apfelküchlein

Ausbackteig

150 g Mehl

¼ TL Salz

150 ml Apfelsaft

2 Eier



Apfelküchlein

2 – 3 EL Zitronensaft

3 grosse Äpfel (am besten säuerliche Äpfel)

Erdnussöl zum Ausbacken

Mehl nach Bedarf

Zucker und Zimt vermischen, zum Wenden

Vanillesauce

400 Milch

1 EL Maisstärke

1 TL Vanilleextrakt

3 EL Zucker

1 Ei

Zubereitung Creme

Alle Zutaten sehr gut vermischen. In eine Pfanne geben und die Creme unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Klarsichtfolie direkt auf die Sauce legen und leicht auskühlen lassen. Mit dem Auflegen der Klarsichtfolie wird verhindert, dass sich eine Haut bilden kann.

Zubereitung Teig

Eier trennen und getrennt beiseite stellen.

Mehl, Salz, Apfelsaft und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Dieser ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Währendem der Teig ruht, die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bei meinen drei Äpfeln konnte ich 15 Scheiben schneiden. Scheiben sofort mit Zitronensaft einstreichen, damit sie nicht braun werden.



In einer weiten Pfanne Erdnussöl auf 170° Grad erhitzen.

Damit der Ausbackteig besser am Apfel haften bleibt, die Apfelscheiben im Mehl wenden.



Nun das Eiweiss steif schlagen und unter den Ausbackteig ziehen.

Die vorbereiteten Apfelringe durch den Ausbackteig ziehen und leicht abtropfen lassen. Langsam ins heisse Öl gleiten lassen. Achtung, nicht fallen lassen! Ansonsten spritzt das Öl und es besteht Verbrennungsgefahr.



Auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Aus dem Öl nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

In einem tiefen Teller Zucker und Zimt vermischen. Die ausgebackenen Apfelringe im Zimt/Zucker wenden.

Apfelringe mit Vanillesauce lauwarm servieren.

