

# ÖPFUCHÜECHLI-REZÄPT MIT VANILLESAUCE

## ZUTATEN ÖPFUCHÜECHLI

(Für ca. 20 Öpfuchüechli)

4 säuerliche Äpfel (TIPP: Boskoop)  
3 EL Zitronensaft

### FÜR DEN TEIG

150 g Mehl  
1 EL Zucker, 1 EL Öl, 2 EL Wasser  
1 Prise Salz  
2 Eier (Eigelb und Eiweiss trennen)  
1.5 dl Saurer oder süsser Most

### ZUM FRITTIEREN

7.5 dl neutrales Speiseöl

### ZUM SERVIEREN

100 g Zucker  
2 TL gemahlener Zimt

## ZUBEREITUNG ÖPFUCHÜECHLI

### ÄPFEL VORBEREITEN

Äpfel waschen, schälen und entkernen. Danach in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln, beiseite legen.

### TEIG VORBEREITEN

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Most, Eigelb, Öl und Wasser hinzugeben und mit dem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Vor dem Ausbacken Eiweisse zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

### ZUM FRITTIEREN

Speiseöl in einem hohen Topf erhitzen. Apfelscheiben im Teig drehen, vorsichtig ins Öl geben und ca. 2 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten. Apfelscheiben herausholen und abtropfen lassen (z.B. auf Küchenpapier).

### ZUM SERVIEREN

Zucker und Zimt in einem Teller mischen, warme Apfelmüchlein darin wenden und frisch servieren.

TIPP: Bei einem Bierteig den Süssmost mit Bier ersetzen.

## ZUTATEN VANILLESAUCE

4 dl Milch  
1 Vanilleschote  
2-3 EL Zucker  
1 EL Maisstärke  
1 Ei

## ZUBEREITUNG VANILLESAUCE

Alle Zutaten in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, zugedeckt auskühlen.

TIPP: Auch mit Vanilleglacé schmecken die Öpfuchüechli sehr gut.

