

So wird es gemacht: Apfelküchlein

Mehr noch als bei allen anderen Arbeiten in der Küche kommt es beim Teig auf grösste Genauigkeit an. Mit Hilfe der Schritt-für-Schritt-Anleitung für den Ausbackteig gelangen die Apfelküchlein bestimmt.

HABEN SIE FRAGEN?



Silvia Amaudruz ist Hauswirtschaftslehrerin, wohnt in Mont-sur-Lausanne, bewirtschaftet mit ihrem Mann einen Bauernbetrieb und ist eine leidenschaftliche Köchin.



Ursula Lauper arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie ist zuständig für Kochkurse, Rezeptbroschüren und Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Silvia Amaudruz und Ursula Lauper sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 55
rezeptberatung@lemenu.ch

1 Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.



2 Das Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.



3 Den Süssmost mit Eigelb und Öl verquirlen.



4 Zum Mehl giessen.



5 Alles zu einem glatten Teig rühren.



6 Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.



7 Das Eiweiss mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen und sorgfältig unter den Teig ziehen.



8 Die Apfelscheiben in den Teig tauchen und portionenweise im heissen Öl (180 °C) ausbacken. Zum Abtropfen auf das vorbereitete Tortengitter legen. Warm im Zimt-Zucker wenden.



Apfelküchlein

Etwa 16 Stück

Küchenpapier für das Tortengitter

Teig:

150 g Mehl
½ TL Salz
1,5 dl Süssmost oder Wasser
2 Eigelb
1 TL Öl
2 Eiweiss
1 Prise Salz

1 Zitrone, Saft

4 Äpfel, geschält, entkernt, in 1 cm dicke Ringe geschnitten, mit Zitronensaft mariniert

7 dl–1 l Fritieröl

4 EL Zucker mit wenig Zimt vermischt

INFOS

■ Süssmost durch Weisswein oder Bier ersetzen.

■ Mit Vanillesauce servieren. Auch Vanille- oder Zimtglace passen sehr gut.



EINE REZENTE VARIANTE: KÄSEBEIGNETS

Teig:

125 g Mehl
1 EL Öl
2 dl Bier
2 Eiweiss
1 Prise Salz
400 g Gruyère
5 EL Mehl
Paprika, Pfeffer

1 Teig wie im Grundrezept zubereiten und 30 Minuten ruhen lassen.

2 Gruyère in 6 cm lange, 3 cm breite und 5 mm dicke Stücke schneiden. Mit Paprika und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben.

3 Die Käsebeignets im Ausbackteig wenden und portionenweise im heissen Öl ausbacken. Zur Halbzeit sorgfältig wenden, damit der Käse gleichmässig in der Kruste schmilzt.

4 Mit Cornichons und Silberzwiebeln servieren.