



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

360 g Mehl
375 ml Weißwein
50 g Öl
3 Stk. Eier
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 kg Apfel
Fett
Staubzucker
Vanillezucker

Mein persönlicher Tipp

Wenn Kinder mitessen kann der Weißwein auch weggelassen werden.:

Bäuerinnen Vorarlberg

Quellen:

- Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*

Öpfelküachli

Zubereitung

- Das Mehl mit Wein, Öl, Eidottern und Salz rasch zu einem Teig verrühren.
- Die Eiklar mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
- Die Äpfel schälen, mit einem Kerngehäuse-Ausstecher vom Kerngehäuse befreien und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- Apfelscheiben in den Teig tauchen und im heißen Fett schwimmend goldbraun backen.
- Die fertigen Öpfelküachli mit dem Zuckergemisch bestreuen und noch warm servieren.