



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

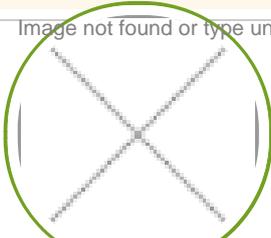
Zutaten für 4 Portionen:

- 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.

Image not found or type unknown



Bäuerinnen Vorarlberg

Öpfelküachli



Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*

