



Sonnenblumenöl

Apfelküchlein

Zubereitung 30 min

Schwierigkeit leicht

Zutaten für 4 Portionen

3 grosse Boskop Äpfel
3 EL Verjus Schloss Salenegg

Für den Ausbackteig

150 g Mehl
120 ml Milch
50 ml Mineralwasser
2 EL Sonnenblumenöl Schloss Salenegg
2 Eier
1/2 Vanilleschoten Mark
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
2 EL Zucker
Sonnenblumenöl Schloss Salenegg zum Frittieren
1 EL Zucker

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und die Äpfel in dickere Scheiben schneiden. Mit Verjus beträufeln.

Eier trennen. Mehl mit Milch, Mineralwasser, Sonnenblumenöl, Eigelb, Vanillemark und Zitronenschale verrühren. Eiweiße mit Salz und 2 EL Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.

Das Sonnenblumenöl auf 160°C erhitzen. (Das Öl ist heiß genug, wenn an einem hinein gestellten Holzlöffelstiel kleine Bläschen aufsteigen.)

Die Apfelscheiben nacheinander in den Teig tauchen und Portionsweise im heißen Öl goldbraun ausbacken.

Herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Zucker bestreuen und heiß servieren.