

Apfelküchle mit Vanillesoße (N)

3 Eier, 150 gr. Mehl, 200 ml. Milch, 60 gr. Zucker 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillinzucker, 4 große Äpfel, Fett zum ausbacken und Puderzucker zum bestreuen

Aus den Eiern, Mehl, Milch, Zucker, Vanillinzucker und der Prise Salz wird ein dickflüssiger Teig bereitet und 20 Min. ruhen gelassen. Die Äpfel werden geschält, das Kernhaus ausgestochen und in Scheiben geschnitten.

Reichlich Fett in einer Pfanne gut erhitzen. Apfelringe in den Teig tauchen, etwas abtropfen lassen und nacheinander im Fett schwimmend auf jeder Seite 2 Min. herausbacken, aus der Pfanne nehmen und auf Tellern mit Puderzucker bestreut servieren, dazu kann man noch Vanillesoße reichen.

(bitte wenden)

Vanillesoße

1/2l Milch, ½ Vanilleschote, 4 Eigelb, 40 gr. Zucker, ½ Essloffel Stärkemehl. 4 geschlagene Eiweiß

Vanilleschote mit einem Messerrücken klopfen spalten und in die kalte Milch geben. Die Milch aufkochen und 10 Min. ziehen lassen, Vanilleschote aus der Milch nehmen und trocknen lassen, denn diese kann man wieder verwenden

Eier trennen, Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Stärkemehl einrühren und die Vanillemilch unter starkem rühren langsam zum Kochen bringen und sofort von der Platte nehmen. Das geschlagene Eiweiß unter die noch warme Soße ziehen und die Vanillesoße noch warm oder auch kalt servieren.