


Öpfelchüechli

etwa 12 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backteig:

160 g Mehl
2 Eier
160 ml Milch
40 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker
1 Prise Salz

Variante für den Teig:

1 Beutel Dr. Oetker Pancakes
2 ½ dl Milch

Apfelscheiben:

300 g Äpfel , gerüstet und in 1cm
dicke Scheiben geschnitten
Zimt

zum Ausbacken:

Kokosfett

Garnitur:

Zucker mit Zimtpulver

Vanillerahm:

2 ½ dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker

1 Backteig:

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Schwingbesen glatt rühren. Den Teig **ca. 10 Minuten ruhen lassen.**

Die Apfelscheiben mit Zimt bestreuen, durch den Teig ziehen und im heissen Kokosfett goldbraun ausbacken.

Die heissen Öpfelchüechli auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestreuen.

2 Vanillerahm:

Schlagrahm mit Vanille Zucker aufschlagen und zu den Öpfelchüechli servieren.