

ÖPFELCHÜECHLI



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Carlo Bernasconi

**Zubereitungsdauer ca. 30 min. /
Für 3-4 Personen als Dessert**

Zutaten:

Äpfel
2 EL Zucker
3 EL Weiss- oder Apfelwein
Öl zum Frittieren
3 EL Zimtzucker

Zutaten für den Teig:

150 g Mehl
½ TL Salz
150 ml Apfelwein
1 EL Rapsöl
2 Eigelb
2 Eiweiss

ZUBEREITUNG:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In eine Schüssel legen, mit dem Zucker bestreuen und mit dem Weiss- oder Apfelwein übergossen, damit sie nicht oxidieren. Alle Zutaten für den Teig – ausgenommen das Eiweiss – gut vermengen. Das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben. Die Apfelscheiben in den Teig tauchen und in reichlich heissem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestreuen. Sofort servieren. Als Begleitung dazu passt eine Vanillesauce.

Rezept: Carlo Bernasconi

Foto: Juliette Chrétien

Aus unserem Buch: Helvetia Vegetaria , Seite 121

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !