

Apfelküchle mit Vanillesoße

Zutaten:

Für die Apfelküchle:

160 g Mehl (Type 405)
125 ml Milch
1 Ei (Größe M)
25 g Zucker
1 Prise Salz
Mark einer Vanilleschote
2 Äpfel

Für die Vanillesoße:

300 ml Milch
2 EL Zucker
Mark einer Vanilleschote
200 ml Sahne
1 Eigelb (Größe M)
2 TL Speisestärke

Außerdem:

Butterschmalz für die Pfanne (alternativ Pflanzenöl)
Zimt/Zuckermischung zum Wälzen der Apfelküchle
Apfelausstecher

Zubereitung:

1. Für die Apfelküchle Mehl, Milch, Ei, Zucker, Salz und das Mark der Vanilleschote in eine Schüssel geben und zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
2. Die Äpfel schälen, das Gehäuse mit dem Apfelausstecher entfernen und Äpfel in Ringe schneiden.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelringe im vorbereiteten Teig wälzen und in der heißen Pfanne goldbraun von beiden Seiten ausbacken.
4. Die fertigen Apfelringe aus der Pfanne nehmen, in Zimt/Zuckermischung wälzen und warmhalten.
5. Für die Vanillesoße Milch, Zucker und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei regelmäßig umrühren.
6. In einer Schüssel Sahne, Eigelb und Speisestärke gründlich miteinander verrühren.
7. Die Mischung zur kochenden Milch in den Topf geben und unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen. Vanillesoße vom Herd nehmen.
8. Die Apfelküchle zusammen mit der Vanillesoße anrichten und noch warm genießen.

GUTEN APPETIT !