

**Kochen**

**Lisa Rudiger**

**Donnerstag, den 04.02.2021**

**Apfelküchle mit Vanillesoße**

**Für ca. 16 Stück**

**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)  
Zimtzuckermischung 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 ausbraten.
4. Die fertigen Apfelringe aus der Pfanne nehmen, in der Zimtzuckermischung 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.