



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Rezept der Woche

Mehlspeisen als Hauptgericht haben in Vorarlberg - speziell in der kalten Jahreszeit - eine lange Tradition. Backteige eignen sich besonders gut das Obst aus dem eigenen Garten auf köstliche Art zu veredeln. Fast jede heimische Frucht eignet sich für diese Süßspeise. Seien es Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kirschen, Marillen, oder Zwetschken. Aber auch Südfrüchte wie Bananen oder Feigen kann man verwenden.

Da das Tiefkühlen die Zellstruktur der Früchte beschädigt und sie zu „saften“ beginnen, sollte wir nur frische Früchte von bester Qualität verwenden.

Backteige können – je nach Geschmack – in verschiedenen Variationen hergestellt werden. Sie können die Milch durch Bier oder Wein ersetzen - keine Angst, der Alkohol verdunstet beim Backen und die **Öpfelküachle** sind auch für Kinder geeignet.

Öpfelküachle im Backteig

Verwenden Sie leicht säuerliche Äpfel wie Cox Orange oder Boskoop. Erhitzen Sie das Fett auf keinen Fall über 170° C. Ist das Fett zu kalt, saugen die Öpfelküachle das Fett auf. Die Küachle nach dem Backen zum Abtropfen auf Küchenpapier absetzen. Veredeln Sie die Öpfelküachle mit Staubzucker, Zimtzucker, Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis.



Rezept für 6 Portionen

250 g Boskoop Äpfel
180 g Milch (Bier oder Wein)
40 g Eigelb
40 g Öl
8 g Vanillezucker
1 Prise Salz
130 g Mehl

60 g Eiweiß
50 g Zucker

Zum Backen Pflanzenöl oder Butterschmalz verwenden
Die Öpfelküachle müssen ganz vom Öl bedeckt sein

Milch, Eigelb, Öl, Vanillezucker, Salz und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Den Backteig nicht zu lange rühren, da er sonst zäh wird.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in dicke Scheiben schneiden. Apfelscheiben in den Backteig tunken und beidseitig goldbraun backen. Abtropfen lassen und servieren

SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Lichtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc