

Apfelküchle

Zutaten

150g Mehl
1 Packung Vanillesoße
2 Gestrichene Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
2 Teelöffel Zucker
250g Magerquark
2 Eigelbe
2 Eiweiß
¼ L Milch
4 Große Äpfel

Zubereitung

Das Mehl, das Soßenpulver, Backpulver, Salz, Zucker, Magerquark, die Eigelb und die Milch zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Die Äpfel waschen, schälen und das Kernhaus ausstechen. Dann in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden. Die Äpfel in den Teig legen, mit einer Gabel heraus nehmen und im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Die Küchlein abtropfen lassen und mit einem Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen.

Noch warm essen.

Beignets de pommes

Ingrédients

150g farine
1 sachet nappage vanille
2 cuillères à café levure chimique
1 pincée sel
2 cuillères à café de sucre
250g fromage blanc allégé
2 jaunes d'œufs
¼ lait
2 blancs d'œufs
4 grosses pommes

Préparation

Mélanger la farine, le paquet de sauce vanille, la levure, le sel, le sucre et les jaunes d'œufs dans le lait pour obtenir une pâte homogène.
Battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte.

Laver les pommes, les éplucher et les évider. Puis couper celles-ci en rondelles d'1 cm environ. Tremper chaque rondelle dans la pâte les retirer à l'aide d'une fourchette et les faire dorer dans l'huile chaude.

Faire égoutter les beignets et les saupoudrer d'un mélange de sucre et de cannelle.

Déguster encore chauds.