

Apfelringe im Teigmantel: Schwäbische Apfelkühle mit Vanillesauce

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

Für die Apfelkühle

3 mittelgroße säuerliche Äpfel (z.B. Cox Orange)
100 g Mehl
25 g Zucker
100 ml Milch
1 Ei
1 Prise(n) Salz
200 g Butterschmalz
3 Esslöffel Zimtzucker

Für die Vanillesauce

250 ml Milch
1 Vanilleschote
1 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 ml Sahne
1 Eigelb
2 Teelöffel Speisestärke

Dieser Duft, dieser Geschmack, dieses Gefühl ... so schmeckt echte Heimatliebe. Warum nur musste ich über zwanzig Jahre auf meine ersten Apfelkühle warten, obwohl ich doch im Schwabenland groß geworden bin? Der Grund: Als Tochter einer waschechten Westfälin

wurden mir Spätzle und Maultaschen nicht gerade mit in die Wiege gelegt - Apfelkühle auch nicht. Schade eigentlich, denn diese **knusprig ausgebackenen Apfelringe** hätte ich sicher schon als Kind geliebt.

Um an das beste Rezept zu gelangen, habe ich in **meinem schwäbischen Heimatdorf ein bisschen recherchiert**. Die fachkundige Verwandtschaft meiner Freundinnen hat gerne dafür hergehalten. Ob bei Oma Maria oder bei Tante Margret, in jeder Familie schlummert nämlich ein **klassisches Familienrezept**, das so oder so ähnlich klingt: "Mäschsch en Pfannkuche-Deig, dunksch Apfelring nei un bäcksch se aus. Isch ganz oifach!" Ganz einfach also? Gesagt, getan. Ab heute habe ich mein eigenes Familienrezept und teile es gerne (auf Hochdeutsch) mit dir.

5"]

- 1 -

Für die Vanillesauce zunächst Vanilleschote auskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei regelmäßig umrühren. Sahne, Eigelb und Speisestärke gründlich miteinander verrühren. Zur Milch geben und unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen. Vanillesauce vom Herd nehmen.

- 2 -

Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

- 3 -

Mehl, Zucker, Milch, Ei und Salz zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Butterschmalz in einer Pfanne auf 180 °C erhitzen.

Apfelringe im Teigmantel: Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce

- 4 -

Apfelringe portionsweise in den Teig tauchen, kurz abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Von jeder Seite etwa 2 Minuten goldbraun ausbacken. In Zimtzucker wälzen und mit Vanillesauce servieren.