

APFELCHÜECHLI MIT GEWÜRZZUCKER**Ergibt ca. 24 Stück**

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. + 30 Min. ruhen lassen
Aufwand: braucht etwas Zeit

Zutaten:

½ TL Nelkenpulver
 ½ TL Zimt
 1 EL Kurkuma
 1 Prise Salz
 1 TL Ingwerpulver
 1 TL Madras-Curry
 100 g Zucker
 2 Eiweiss
 2 EL Butter weich
 2 EL Zitronensaft
 250 g Mehl
 3 dl Süssmost
 4 säuerliche Äpfel z. B. Boskoop **MAKTION**
 Erdnussöl zum Frittieren

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Mehl, Kurkuma, Curry und Most mischen. Butter darunter rühren. Teig 30 Minuten ruhen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und jeden Apfel in ca. 6 Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

2 Eiweiss mit Salz steif schlagen und sorgfältig unter den Teig heben. Reichlich Öl in einer Gusseisenpfanne erhitzen. Apfelscheiben durch den Teig ziehen. Im heissen Öl goldgelb backen. Dabei einmal wenden. Auf Haushaltspapier gut abtropfen lassen.

3 Zucker mit Ingwerpulver, Zimt und Nelkenpulver mischen. Die Apfelchüechli darin wenden und noch warm servieren.

TIPP Mit Vanillesauce oder Vanilleglace servieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 11/2007 auf Seite 90

Nährwerte Pro Stück ca.

Kalorien: 1550 kJ / 370 Kcal

Fett: 34 g

Eiweiss: 1 g

Kohlenhydrate: 15 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)

[Einkaufszettel drucken](#)

[Rezept drucken](#)

[Rezept verschicken](#)