Klassische Apfelkücherl

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. **Teig:** Alle Zutaten mit dem Rührgerät vermengen und am besten schon einen Tag vorher herstellen, dann wird der Teig dicker und klebt besser an den Äpfeln
2. 3 Apfel schälen, entkernen und ca 2 cm dicke Ringe schneiden, mit Zitrone beträufeln,

1. **Erdbeere Mascarpone Creme:**
   Erdbeeren mit Zitronensaft, Puderzucker pürieren und Mascarpone in eine Schüssel geben.
2. Mark der Vanilleschote, Spritzer Zitronensaft, abrieb der Zitrone und Puderzucker mit der zuvor steifgeschlagenen Sahne vorsichtig unterheben
3. Äpfel in den Teig eintauchen, abtropfen lassen und in heißen Fett goldbraun von beiden Seiten ausbacken.

Zutaten

Teig:

- 300 ml Milch
- 250 Gramm Mehl
- 2 Eier
- 40 Gramm Zucker
- Spritzer Mineralwasser

Erdbeere Mascarpone Creme:

- 150 g Erdbeeren
- 1 Bio Zitrone
- 200 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 1 Vanilleschote
- 200 g Schlagsahne
- 1 TL Puderzucker