

Klassische Apfelkücherl



Bis 15 Min.



Einfach



Vegetarisch



*die Weidwirtschaft
Ofenstüberl*
bayerisch - einfach - einfach gut

Zubereitung

- 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
- 3 Apfel schälen, entkernen und ca 2 cm dicke Ringe schneiden, mit Zitrone beträufeln,
- Erdbeere Mascarpone Creme:**
Erdbeeren mit Zitronensaft, Puderzucker pürieren und **Mascarpone** in eine Schüssel geben.
- Mark der Vanilleschote, Spritzer Zitronensaft, abrieb der Zitrone und Puderzucker mit der zuvor steifgeschlagenen Sahne vorsichtig unterheben
- 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