

## Apfelküchle mit Vanillesauce

### Zutaten:

500 gr. säuerliche Äpfel  
Saft von einer Zitrone  
3 Gläschen Obstschnaps  
100 gr. Mehl  
20 gr. Haselnüsse  
1 Prise Backpulver  
1 Prise Salz  
4 Eier  
1/10 l Weißwein  
Backfett  
Zimtucker

### Und so wird's gemacht:

Äpfel schälen, Kernhaus herausstechen und die Äpfel in dicke Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft und Schnaps übergießen und kurz durchziehen lassen.  
Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Salz, Eier und Weißwein zu einem glatten Teig verrühren. Apfelscheiben abgetropft in den Teig legen, herausnehmen und in heißem Fett goldbraun anbraten. Im Backofen warmstellen.  
Vanillesauce herstellen (Fertigprodukt verwenden). Apfelküchle mit Zimtucker bestreuen und heiß servieren.

### Guten Appetit!



**POPPE**  
**DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice**  
**POPPE DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppsdinner.de

**Koch- und Partyservice für**

- Vereinsfeierlichkeiten -

- Geschäftsessen -

- Familienfeste -