

Chrempfli von Elias Ledergerber

Mengen für 10 Personen

Teig: Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Kirsch langsam beifügen und zu einem Teig kneten.
Füllung: Mandelsplitter mit dem Zucker mischen und den fein geraffelten Apfel hinzugeben, mit etwas Zimt abschmecken. Teig auswallen und Rondellen von 10 cm Durchmesser ausstechen. Auf jede Rondelle einen Esslöffel Füllung geben und die Chrempfli zusammenklappen. Ränder ut andrücken, die Chrempfli bei 180°C etwa 30 Minuten backen.

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Zimt

Ausrüstung: feine Raffel (Äpfel. Käse..)

1.0 kg Zucker

10 Stück Eier

1.25 kg Weissmehl

5.0 g Backpulver

5.0 cl Kirsch

375 g Mandelsplitter

175 g Zucker

1.0 kg Apfelmus