

Öpfelchüechli mit Vanillecrème von Chami

Mengen für 10 Personen

300 g Mehl	
60 g Zucker	= 4 EL
5.0 dl Milch	
4.0 Stück Eier	
30 g Butter	zu einem Teig rühren
500 g Äpfel	In der mitte Loch stechen. ca 1cm dicke Ringe schneiden
3 dl Öl	Öl in Pfanne erhitzen. Apfelringe durch den Teig ziehen und ins öl legen (vorsicht). Drehen, dass sie auf beiden Seiten Goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zimtzucker bestreuen
200 g Vanillecreme (fertig)	
1.0 Liter Milch	Vanillesauce zubereiten