

Öpfelchüechli mit Vanillecrème von Chami

Mengen für 30 Personen

900 g Mehl	
180 g Zucker	= 4 EL
1.5 Liter Milch	
12 Stück Eier	
90 g Butter	zu einem Teig rühren
1.5 kg Äpfel	In der mitte Loch stechen. ca 1cm dicke Ringe schneiden
9 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
600 g Vanillecreme (fertig)	
3.0 Liter Milch	Vanillesauce zubereiten