

# Öpfelchüechli mit Vanillecrème von Ruth Hintermeister

Mengen für 10 Personen

3.5 dl Milch	
60 g Butter	flüssig, etwas abgekühlt zum Teig rühren
3.0 Stück Eigelb	Eiweiss steif schlagen und zuletzt unter den Teig ziehen
200 g Mehl	
8.0 g Vanillezucker (8g)	
4.0 g Backpulver	
500 g Äpfel	In der mitte Loch stechen. ca 8mm dicke Ringe schneiden
500 g Vanillecreme (fertig)	
7.5 dl Milch	Vanillesauce zubereiten

im Chüechliblech im Backofen backen