

# Öpfelchüechli

---

Öpfelchüechli

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [11.03.2026](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Rezept "Swissmilk"

Zutaten:

Ausbackteig

150 g Mehl  
¼ TL Salz  
1.5 dl Apfelsaft  
2 Eigelb  
2 Eiweiss

Öpfelchüechli  
1 Zitrone, Saft  
1 EL Zucker  
4-5 Äpfel geschält, entkernt, in 1 cm dicken  
Ringen  
1 l Frittieröl  
Zucker mit Zimt vermischt, zum Wenden

Zubereitung:

- 1 Teig: Alle Zutaten bis und mit Eigelb zu einem glatten Teig verrühren, Zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Eiweiss kurz vor dem Backen steif schlagen. Eischnee sorgfältig unter den Teig heben.
- 3 Küchlein: Zitronensaft und Zucker verrühren, Apfelscheiben sofort nach dem Schneiden damit beträufeln. Öl im Bratopf auf 170 ° C erhitzen.
- 4 Apfelscheiben portionenweise mit Haushaltspapier trocken tupfen, durch den Ausbackteig ziehen, abtropfen lassen.
- 5 Portionenweise auf beiden Seiten insgesamt 4-5 Minuten im heissen Öl frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
- 6 2 Stück pro Person mit Vanillesauce anrichten. Mit Puderzucker und Apfelschnitz garnieren.