AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	Herbst	Schweiz

BEIGNET MIT APFEL



Rezept: Andreas Caminada. Pure Leidenschaft. AT 2019 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Süsse Beignets - Apfelküchli der Extraklasse - sind Winterfood für die Seele. Achtung: Suchtgefahr.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

90 g	Zucker	200 g	Mehl
2 TL	Vanillezucker	2 TL	Backpulver
250 g	Magerquark	2	Apfel, geschälter, in Würfel
3	Ei	8 dl	Frittierfett
		2 EL	Zimtzucker

ZUBEREITUNG

1. Zucker, Vanillezucker, Magerquark und Ei verrühren, zuletzt das Mehl und das Backpulver hinzufügen. Die Apfelwürfel zum Teig geben.
2. Aus dem Teig esslöffelgrosse Küchlein formen und in 170° C heissem Frittierfett goldbraun ausbacken.
3. In Zimtzucker wenden und sofort servieren.

TIPP: Die Hälfte mit Heidelbeeren backen.