

Öpfu Hübeli

Da wohl niemand mehr das Originalrezept meiner Mutter hat, für die wohl besten Öpfuchüechli der Welt (schade!!), habe ich es, soweit es noch im Gedächtnis hängen geblieben ist ausprobiert:

Teig:

250 gr Mehl

3 Eier

1 TL Salz

2 dl Milch

1 TL Backpulver

geschälte Äpfel in Scheiben schneiden und Kerngehäuse entfernen, so, dass schöne Scheiben entstehen.

Apfelscheiben in Teig tünchen und in der vorgeheizten (160°C) Friteuse ausbacken.

Variante mit Ananas:

Teig:

250 gr Mehl

3 Eier

1 TL Salz

2 dl Milch

1 TL Backpulver

50 gr Kokosnuss gerieben

Ananasscheiben in Teig tünchen und in der vorgeheizten (160°C) Friteuse ausbacken.