

Apfel- und Käseküchlein

(Rezept von Landfrau Ramona Imhasly aus Fieschertal, VS)

Zutaten:

600 g Mehl
4 dl Milch
8 Eier, verquirlt
etwas Salz

Äpfel
Käse, z. Bsp. ein würziger Raclette-Käse
Backfett, z. Bsp. Kokos-Fett
Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl, Milch, Eier und Salz in eine Schüssel geben und gut zu einem glatten Teig verrühren.

Die Äpfel schälen entkernen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Käse in 3 bis 4 cm grosse Quadrate schneiden.

Die Apfelscheiben und die Käse-Quadrate im Teig wenden und im heissen Fett schwimmend hellbraun backen. Achtung: Die Käseküchlein sofort ein erstes Mal umdrehen, sobald sich auf der einen Seite eine feine Kruste gebildet hat. Sonst läuft der Käse aus.

Die Apfel- Käseküchlein werden im Wallis traditionell mit zusammen aufgebratenen Teigwaren und Salz-Kartoffeln und einem grünen Salat serviert.
