Rezept

Apfelküchle

Ein Rezept von Apfelküchle, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Mehl
150 ml	Milch
	½ Zitrone
1 TL	Zimtpulver
2 EL	Butterschmalz
2	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz
2	große Äpfel (z.B. Elstar)
2 EL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Milch und Salz mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Die halbe Zitrone auspressen.

2. Die Äpfel schälen. Mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse herausstechen und die Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben im Zitronensaft wenden. Zimt und Zucker in einem flachen Schälchen mischen.

3. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und nacheinander bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 4 Min. goldgelb braten. Auf Küchenpapier entfetten und in der Zimt-Zucker-Mischung wenden.