

Rezept

Apfelkücherl mit Vanillesahne

Ein Rezept von Apfelkücherl mit Vanillesahne, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	150 ml Milch
Salz	2 Eier (Größe S)
4 kleine, säuerliche Äpfel	1/2 Zitrone
200 g Sahne	1 EL Vanillezucker
2 EL Zucker	1/2 TL Zimtpulver
3 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Mehl in ein Schüsselchen geben, nach und nach die Milch mit einer Gabel unterrühren, 1 Prise Salz und die Eier untermischen. Teig 15 Min. quellen lassen.
2. Äpfel schälen, die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Äpfel in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, gleich mit der halben Zitrone abreiben, damit sie sich nicht braun verfärben.
3. Die Sahne mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen. Zucker mit Zimtpulver vermischen.
4. In einer Pfanne Butter erhitzen. Apfelscheiben durch den Eierkuchenteig ziehen. Bei mittlerer Hitze in 4-5 Min. pro Seite goldbraun braten. Mit dem Zimtzucker bestreuen und heiß mit kalter Vanillesahne servieren.