

Rezept

Apfelkücherl mit Zimtucker

Ein Rezept von Apfelkücherl mit Zimtucker, am 21.06.2026

Zutaten

3 EL Butter	2 Eier (L)
200 g Mehl	2 EL Vanillezucker
feines Meersalz	300 ml Milch
4 säuerliche Äpfel	Butterschmalz zum Frittieren
Zimtucker zum Wenden	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Ausbackteig vorbereiten: Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und zum Abkühlen zur Seite stellen. Die Eier trennen. Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Vanillezucker und 1 Prise Salz vermischen. Milch, Eigelbe und die Butter dazugeben und alles mit einem Kochlöffel glatt verrühren. Teig mind. 20 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen die Äpfel schälen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Äpfel in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, den Eischnee mit einem Gummispatel behutsam unter die Teigmasse heben.
3. Reichlich Butterschmalz in einem großen, weiten Topf oder in einer Fritteuse erhitzen. Nacheinander die Apfelringe durch den Teig ziehen, ein wenig abtropfen und in das heiße Fett gleiten lassen. Die Apfelringe frei schwimmend (also nicht zu viele auf einmal in den Topf geben) in 3-5 Min. goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Kücherl mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß im Zimtucker wenden. Sofort servieren.