Rezept

Aus Omas Küche: Apfelküchlein

Ein Rezept von Aus Omas Küche: Apfelküchlein, am 21.05.2025

Zutaten

125 g	Mehl
	Salz
2	Eier (Größe M)
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Zimtpulver
1 TL	Backpulver
125 ml	Milch
4	kleine säuerliche Äpfel (Boskop)
3 EL	Zucker
50 g	Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver und 1 Prise Salz vermischen. Nach und nach die Milch unterrühren, dann die Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

2. Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse ausstechen, in dicke Scheiben schneiden. Gleich mit etwas Zitronensaft einreiben, damit sie nicht braun werden.

3. Den Zucker mit dem Zimtpulver vermischen.

4. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und bei mittlerer Hitze in 4-5 Min. pro Seite hellbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß mit dem Zimtzucker bestreuen. Gleich servieren.