

Rezept

# Knusprige Apfelkuchlein

Ein Rezept von Knusprige Apfelkuchlein, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>2</b> Eier
<b>1/4 l</b> Milch	<b>1/2 TL</b> abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
Salz	<b>500 g</b> feste säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
Öl zum Ausbacken	Zimt und Zucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier trennen. Eigelbe, Milch, Zitronenschale und 1 Prise Salz dazugeben und zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. Etwa 30 Min. quellen lassen.
2. Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse ausstechen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einem großen Topf (oder einer Fritteuse) erhitzen. Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Die Apfelscheiben in den Teig tauchen und nach und nach im heißen Öl knusprig goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zimt und Zucker bestreuen und sofort servieren.