

Rezept Apfelkücherl

Eine Spezialität aus Omas Kochbuch

Zutaten

2 Eier

200 g Mehl

¼ l Milch

1 Pr. Salz

500 g säuerliche Äpfel (Boskoop sind besonders gut geeignet?)

Zimt-Zucker zum Bestreuen

Öl zum Frittieren



Zubereitung

- Du gibst Eier, Mehl, Milch und Salz in eine Schüssel und verrührst alles kräftig mit einem Kochlöffel und lässt den Teig eine Weile stehen.
- In der Zwischenzeit schälst du die Äpfel und entfernst mit einem Kernhausstecker das Kernhaus.
- Anschließend erhitzt du das Öl. Wenn du den Stil des Kochlöffels in das Öl hältst und kleine Bläschen aufsteigen, ist das Öl heiß genug.
- Nun ziehst du die Apfelscheiben durch den Teig und gibst sie in das heiße Fett. Wenn sich der Teig goldbraun färbt, die Apfelkücherl mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
- Zum Schluss mit Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen!

Du siehst, das Rezept ist super einfach und schmeckt köstlich!

Kleiner Tipp: Mit Sahne oder Vanilleeis schmeckt es besonders gut.

Guten Appetit!