

Apfelküchle

Rezept für ca. 18 Stück

Zutaten:

170 ml Milch
3 EL Butter
Salz
100 g Mehl
3 Eier
400 ml Fett zum Frittieren
80 g Zucker
½-1 TL Zimtpulver
3 säuerliche Äpfel
(z.B. Boskop oder Braeburn)



©Eising Studio GmbH Food & Video für ZS Verlag

1. 70 ml Milch mit 70 ml Wasser, der Butter und 1 Prise Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Das gesiebte Mehl unter ständigem Rühren dazugeben und die Masse etwa 1 Minute mit dem Kochlöffeliterrühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Den Teig in eine Schüssel geben, die Eier nach und nach unterrühren und die restliche Milch hinzufügen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht.

2. Das Fett in einem Topf oder einer Fritteuse auf 180°C erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem ins Fett getauchten Holzlöffelstiel kleine Blasen aufsteigen.

3. Den Zucker und den Zimt mischen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher herausstechen. Die Äpfel quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und im Fett wenige Minuten goldbraun backen. Die Apfelküchle mit dem Schaumlöffel herausheben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort im Zimtzucker wenden.



Mehr Rezepte in:
"Deutschland-Das Kochbuch"