

Apfelküchle

Für 4 Personen · etwa 20 Stück · 40 Minuten

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 1 EL Zucker
- eine Prise Salz

Außerdem

- 4 säuerliche Äpfel, etwa Boskoop
- Butterschmalz zum Ausbacken
- 4 EL Zucker
- 1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl, Eier, Milch, Zucker und Salz zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren und eine Viertelstunde quellen lassen.
- 2 Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in fingerdicke Ringe schneiden.
- 3 Zucker und Zimt in einem tiefen Teller mischen.
- 4 Das Butterschmalz in einer Pfanne etwa einen Zentimeter hoch erhitzen. Es ist heiß genug, wenn am Stiel eines Holzlöffels kleine Bläschen aufsteigen.
- 5 Die Apfelringe durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen und im Fett von beiden Seiten goldbraun backen.
- 6 Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm im Zimtzucker wälzen.

Kinder dürfen Teig rühren und im Zimtzucker wälzen – das Ausbacken im heißen Fett macht ein Erwachsener. Statt Zimtzucker schmeckt auch ein Faden Honig, für Kinder ab einem Jahr.

