

süß
vegetarisch



APFELKÜCHLEIN

Zutaten für 4 Portionen



4 Stück
Äpfel



225 g
Mehl



1/2 Pk.
Backpulver



30 g
Butter



5 EL
Zucker



20 ml
Selter



2 Stück
Ei



Fett zum
Frittieren



Prise
Salz



5 EL
Zimt

Zubereitung

Schritt 1: Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und mit einem kleinen, runden Ausstecher oder etwas Ähnlichem das Kerngehäuse entfernen.

Schritt 2: 125 g Mehl, Backpulver, 1 EL Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Die Selter, dann die Eier und zum Schluss die geschmolzene Butter hinzufügen und mit dem Handrührgerät glatt rühren.

Schritt 3: Frittierfett in der Fritteuse oder einem Topf auf 150 °C erhitzen. Restliches Mehl auf einen Teller geben, Apfelringe in Mehl wenden und leicht abklopfen. Durch den Teig ziehen und sofort in das heiße Fett legen. Apfelküchlein von beiden Seiten backen, dann mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 4: Zimt und restlichen Zucker vermischen und die Apfelküchle noch heiß in der Mischung wälzen. Sofort servieren