

Apfelküchle

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 4 Personen

Zutaten:

- 1 kg Äpfel
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 300 ml Milch
- 1 Prise Salz



Sonstiges:

- Apfelentkerner
- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und dann in ca. 6mm dicke Scheiben Ringe schneiden
2. Apfelringe mit dem Zucker mischen
3. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen
4. Restliche Zutaten für den Teig zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten
5. Eischnee mit dem Schneebesen von Hand vorsichtig unterheben
6. Teig zu den Apfelringen geben und alles gut verrühren
7. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Apfelringe darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken

Achtung, die Temperatur darf nicht zu hoch sein, sonst sind sie außen braun und der Apfel ist noch nicht richtig warm!