

Apfelküchle

Die Apfelküchle im dickflüssigen Backteig gebacken, sind eine köstliche Süßspeise. Der süße Nachtisch aus Omas Küche schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Stk.	Äpfel (mittelgroße)
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
125 g	Mehl
125 ml	Milch
2 Stk.	Eigelb
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 EL	Öl
2 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
3 EL	Zucker
2 TL	Zimt (gemahlen)

Zubereitung

1. Um die köstlichen **Apfelküchle** im Backteig zuzubereiten, schäle zuerst die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in zirka 1 cm dicke Scheiben. Beträufle die Apfelscheiben mit Zitronensaft und lass sie etwa 10 Minuten ziehen.
2. Für den Backteig gib das Mehl in eine Schüssel und rühre es mit Milch zu einer glatten Masse um. Füge das Eigelb, den Vanillezucker und das Öl hinzu und rühre alles gut zusammen. Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz steif und mische es vorsichtig mit dem Zucker. Hebe den Eischnee sanft unter den Backteig.

3. Tauche die vorbereiteten Apfelscheiben in den Backteig, sodass sie gut damit überzogen sind.
4. Erhitze Öl in einem Topf oder einer Pfanne zum Frittieren. Das Öl ist heiß genug, wenn ein Holzkochlöffel hineingehalten wird und kleine Bläschen um ihn herum aufsteigen. Backe die Apfelkühle im heißen Öl, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben. Dies dauert nur wenige Minuten pro Seite. Hebe die gebackenen Apfelkühle aus dem Öl und lass sie auf einem Stück Küchenpapier abtropfen.
5. Vermische den Zucker mit dem Zimt und wälze die Apfelkühle in dieser Mischung, solange sie noch warm sind.

Tipp