

# Tiroler Apfelküchle

Die Tiroler Apfelküchle sind eine beliebte Süßspeise. Ein einfaches und billiges Nachspeisen Rezept mit großer Wirkung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 100 g   | Mehl                   |
| 1 Stk.  | <a href="#">Ei</a>     |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>   |
| 50 g    | <a href="#">Zucker</a> |
| 1 TL    | Zimt                   |
| 100 ml  | Milch                  |
| 4 Stk.  | <a href="#">Äpfel</a>  |
| 50 ml   | Öl (zum Backen)        |

## Zubereitung

1. Für die **Tiroler Apfelküchle** das Mehl, Milch, Eier, Zucker, Zimt und Salz zu einem dickeren Back Teig verrühren.
2. Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse heraus stechen. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Apfel Scheiben in den Teig tauchen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

## Tipp