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.	Ei
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
1 TL	Zimt
100 ml	Milch
4 Stk.	Äpfel
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