

# 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