



Apfelkücherl - 18 Stück, 30 Minuten

1

Für den Teig Milch (1) mit dem Wasser, der Butter und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Das gesiebte Mehl unter ständigem Rühren dazugeben und die Masse mit dem Kochlöffeliterrühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Den Teig in eine Schüssel geben, die Eier nach und nach unterrühren und von der Milch (2) hinzufügen, sodass ein flüssiger Teig entsteht.

2

Das Fett in einem Topf oder einer Friteuse auf 180 Grad erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem ins Fett getauchten Holzlöffelstiel kleine Blasen aufsteigen.

3

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher herausstechen. Die Äpfel quer in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und im Fett wenige Minuten goldbraun backen.

4

Die Apfelkücherl mit dem Schaumlöffel herausheben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort im Zimtzucker wenden.

ZUTATEN

- 3 Stück säuerliche Äpfel (z.B. Boskop oder Braeburn)
- 70 ml Milch (1)
- 70 ml Wasser
- 3 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 3 Stück Eier
- 100 ml Milch (2)
- 400 ml Fett zum Frittieren
- 80 g Zucker
- 1 TL Zimtpulver



REZEPT - APFELKÜCHERL