

APFELKÜCHLE



Zutaten:

- 90 Gramm Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 25 Gramm Zucker
- 75 ml Milch
- 2 Äpfel
- 4 EL ÖL
- Zimt +Zucker

Portionen : 4



Dauer: 25 Minuten



Zutaten	Zubereitung	Geräte und Gefäße
Mehl Ei Salz Zucker Milch	▪ Alle Zutaten zu einem Teig verrühren	Messbecher Rührschüssel Schneebeesen
Äpfel	▪ schälen ▪ In 1 cm dicke Scheiben schneiden ▪ Kerngehäuse rausschneiden	Schneidebrett Schäler Messer
ÖL	▪ Öl in einer Pfanne erhitzen ▪ Apfelscheiben durch den Teig ziehen und in der Pfanne von beiden Seiten gold-braun ausbacken.	Pfanne Pfannenwender
Zimt +Zucker	▪ In einer kleinen Schüssel verrühren ▪ Zimt und Zucker -Gemisch über die Apfelküchle streuen	kleine Schüssel
	Die warmen Apfelküchle auf einem Teller servieren	Teller