



Rezept der Woche

Apfelküchlein

Tipp: Sie schmecken am besten frisch aus der Pfanne mit Vanilleeis.

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 große säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 250 g Mehl
- 200 ml Milch
- 50 g Zucker
- 3 mittelgroße Eier
- 1 Prise Salz
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Apfelküchlein zuerst Milch, Mehl, Zucker, Eier und eine Prise Salz zu einem dicken Teig verrühren.

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse - am besten mit einem Apfelausstecher - entfernen. Danach quer in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und sofort bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb ausbacken. Dann aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.