Apfelpfannküchlein



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	3 EL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Milch	250 ml
Öl	3 EL
Backpulver	1 TL
Äpfel, rot	2 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. In einer Schüssel Zucker, Eier, Mehl, Milch und Backpulver zu einer homogenen Masse verrühren. Äpfel schälen, waschen, in Viertel schneiden und entkernen. Die Viertel der Länge nach halbieren und dann quer in Scheiben schneiden. Diese in den Teig geben und unterrühren.

2. In einer Pfanne 1 EL ÖL auf mittlerer Stufe erhitzen, mit einem Löffel kleine Küchlein formen, diese in die Pfanne geben und goldgelb braten. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	526 kcal
Kohlenhydrate	90 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	12 g