Gebratene Apfelküchlein

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Eier	3 St.
Zucker	40 g
Milch	300 ml
Zimt	0.25 TL
Rapsöl	4 EL
Puderzucker	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne

1. Äpfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln.

2. In einer Schüssel Mehl mit Backpulver vermengen. Eier, Zucker, Milch und Zimt zugeben und alles cremig verrühren. Äpfel vorsichtig unterheben.

3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Teig mithilfe eines Löffels zu ca. 5 cm großen Portionen verteilen. Leicht flach drücken und von jeder Seite ca. 4 Min. goldbraun ausbacken.

4. Gebratene Apfelküchlein mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	453 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	15 g