



Küchlein mit Apfel

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	3 EL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Milch	200 ml
Backpulver	1 TL
Rapsöl	3 EL
Äpfel, rot	2 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne

1. In einer Schüssel Zucker und Eier schaumig aufschlagen. Mehl, Milch, Backpulver und 2 EL Öl zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, klein würfeln und unter den Teig heben.

2. Eine Pfanne mit Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einem Löffel aus dem Teig kleine Küchlein formen und diese in der Pfanne goldgelb braten. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Pfannküchlein auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	519 kcal		
Kohlenhydrate	89 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	14 g	Fette	12 g