



Schnelle Apfelküchlein knusprig ausgebacken

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	3 EL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Almdudler	125 ml
Backpulver	1 TL
Äpfel, rot	4 St.
Butterschmalz	4 EL
Zimt	0.5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne

1. In einer Schüssel Zucker und Eier schaumig aufschlagen. Mehl, Almdudler und Backpulver zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und unter den Teig heben.
2. Eine Pfanne mit Butterschmalz auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einem Löffel jeweils Apfelscheiben aus dem Teig heben und diese in der Pfanne von beiden Seiten goldgelb ausbacken. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Apfelküchlein auf Tellern anrichten, mit Zimt bestäuben und heiß servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	308 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	16 g