

Tabletalks Apfelkücherl

Ein herrliches Familienrezept für Groß und Klein...



- 1** Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl, Milch, Salz und Zimt zugeben und gut verrühren.
- 2** Äpfel schälen und mit einem Entkerner entkernen. Nun die Äpfel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3** Inzwischen Öl oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Apfelscheiben in den Teig tauchen und anschließend vorsichtig in die Pfanne legen. Wenn die Scheiben etwas gebräunt sind, wenden.
- 4** Apfelkücherl auf einem Teller anrichten und mit Zimtzucker (ca. 1 EL Zucker mit einer Prise Zimt pro Teller) bestreuen. Eine Kugel Vanilleeis zugeben und etwas Schokosoße darüber geben.

Zutaten für 10 Apfelkücherl

- 300 g Mehl
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 3 EL Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 3 große Äpfel
- Vanilleeis
- etwas Schokoladensoße
- 3-4 EL Zimtzucker (zum Bestreuen)
- etwas Öl oder Margarine

Tipp: Schokosoße lässt sich leicht selbst machen: Kakaopulver : Wasser cremig rühren.

Guten Appetit!