

Apfelküchle (schwäbische) aus der „Gusseisernen Pfanne“

Zutaten:

300 ml. Milch
2 Eier, getrennt
4 EL Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl Typ 405
3-4 große Äpfel

Butterschmalz zum Frittieren
Zimt/Zucker zum Wälzen



Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Zucker und Salz vermischen. Die Milch unter ständigem Rühren dazu gießen, bis ein zäher Teig entsteht. Abgedeckt ca. 20 min. quellen lassen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe in den Teig einrühren. Das Eiweiß mit dem Sahnequick steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Butterschmalz in der gusseisernen Pfanne auf 2/3 Hitze erhitzen (nicht zu heiß, sonst brennen die Küchlein schnell an). Die Äpfel in dicke Scheiben schneiden, schälen und das Gehäuse entfernen. Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und im heißen Fett frittieren, bis beide Seiten goldbraun sind. Auf einem Papiertuch überschüssiges Fett abtropfen lassen. In einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und noch warm mit einer Vanillesoße servieren.

Verwendete Produkte: Gusseiserne Bratpfanne 30 cm, Sahne-Quick, kleiner Küchenhobel, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN