

Apfelküchlein

Zutaten | 4 Portionen

125 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
125 ml	Milch
2	Eier
4	säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
1 EL	Zitronensaft
3 EL	Zucker
1 TL	Zimt
50 g	Butterschmalz

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel geben, mit Backpulver und Salz vermischen. Nach und nach die Milch unterrühren, die Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in dicke Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft einreiben, damit sie nicht braun werden.
- Den Zucker mit dem Zimt vermischen.
- In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und bei mittlerer Hitze in 4-5 Min. pro Seite hellbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Zimtzucker bestreuet servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 498 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
8,3 kcal	17 g	78,8 mg	28,5 g	98 mg