



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger

Apfelküchlein

(Apfel in Pfannkuchenteig ausgebacken)

ZUTATEN

3 Eier
200ml Milch
1/2 TL Zucker
200g Mehl
2 Boskop Äpfel
Zimtzucker

ZUBEREITUNG

Zimtzucker in einen Suppenteller geben. Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen (gibt dafür extra Ausstecher) und dann den Apfel in ca 1,5 vom dicke Scheiben schneiden.

Für den Teig einfach alle Zutaten zu einem dickflüssigen Pfannkuchenteig verrühren. Öl oder Butterfett in der Pfanne gut vorheizen.

Apfelscheiben im Teig wenden und vorsichtig in die Pfanne legen. Es ist Zeit die Apfelscheiben zu wenden, wenn der Teig in der Mitte, wo das Kerngehäuse war, fest wird.

Wenn auch die zweite Seite gebacken/ gebraten ist, das Apfelküchlein aus der Pfanne direkt in den Zimtzucker legen und darin wenden.

Die Apfelküchlein schmecken auch sehr lecker mit Sahne oder Vanillesoße. Ein einfaches und leckeres Dessert.