



Apfelküchle mit Sahne

Zutaten:

200g Mehl
300ml Milch
2 Eier
1 Apfel
Zimtzucker z. Wenden
30g Zucker
Frittieröl
250ml Sahne
Beeren nach Wahl



Zubereitung:

Bereiten Sie zunächst den Pfannkuchenteig zu, indem Sie Mehl, Milch und zwei Eigelb miteinander verrühren. Wer möchte, kann hier schon etwas Zucker zugeben. Eine Prise Salz darf nicht fehlen. Separieren Sie das Eiweiß und schlagen dieses an. Dann geben Sie bitte den Zucker hinzu. Sobald der Zucker zugegeben wurde, schlagen Sie den Eischnee zu einer festen Masse auf. Auch hier darf eine Prise Salz nicht fehlen.

Nun geben Sie die Pfannkuchenmasse auf den festen Eischnee und heben beides miteinander unter. Hier gilt: Das Schwere muss aufs Leichte. Luftig unterheben. Danach den Apfel schälen. Kernhaus entfernen, ein paar dicke Scheiben abschneiden. Viel Öl in einer Pfanne erwärmen, so dass die Apfelküchle später darin schwimmen können. Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und in das erwärmte Öl, bitte nicht zu heiß, legen. Gut frittieren, dazwischen wenden.

Bereiten Sie den Zimtzucker vor und schlagen Sie die Sahne.

Sobald die Apfelküchle fertig sind, legen Sie diese bitte auf ein Küchentuch ab, damit das überschüssige Öl abtropfen kann. Dann wenden Sie die Ringe im vorbereiteten Zimtzucker und richten die süße Leckerei mit etwas Sahne und auf Wunsch mit einer Kugel Eis auf den Tellern an. Wer mag, kann das Dessert noch mit Beeren ausgarnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)