

Apfelkücherl

Zutaten (ca. 4 Portionen):

- 125 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g gemahlene Mandeln
- ca. 130 ml Milch
- 2 Eier
- 4 säuerliche Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- Rapsöl zum Ausbacken
- 2-3 EL "rische's Schleckermäulchen"

Zubereitung:

- Mehl mit Backpulver, Salz und Mandeln mischen, nach und nach Milch unterrühren, Eier hinzufügen und alles mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren (evtl. noch etwas Milch hinzufügen).
- Teig 15-20 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen.
- Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in ca. 6-8 mm dicke Ringe schneiden, in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Apfelringe einzeln durch den Teig ziehen und bei mittlerer Hitze portionsweise auf jeder Seite 2-3 Minute goldbraun backen.
- Apfelküchlein auf Küchenpapier abtropfen lassen, in „rische's Schleckermäulchen“ wälzen und noch warm servieren.

TIPP: Dazu passt Vanillesauce oder Vanilleeis!