



Apfelkücherl

Menge, Zutaten	Zubereitung
3 Äpfel	waschen, schälen, Kernhaus ausstechen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden (Loch in der Mitte)
½ Zitrone	Den Saft über die Apfelscheiben geben
Teig:	
125 g Mehl	in eine Rührschüssel geben
1 Prise Salz	
2 Eier	trennen Eiklar in einen hohen schmalen Rührbecher geben und zu Schnee schlagen
1 Tasse Milch	mit dem Mehl und dem Eigelb verrühren, dann den Eischnee unter den Teig heben (Schneebesen)
Butterschmalz	In einer Pfanne erhitzen Apfelringe im Teig wenden, ins heiße Fett geben und von beiden Seiten goldbraun backen VORSICHT HEISSES FETT !!
Fertigstellung:	
2 EL Zucker ½ TL Zimt	Die Apfelkücherl im Zimtzucker wenden, auf eine Platte legen, im Ofen bei 50°C warm halten



Apfel schälen



Apfel ausstechen



Apfel in Scheiben schneiden



Apfelringe in Teig tauchen



Apfelringe in Butterschmalz backen (Pfanne)

Dazu passt Vanilleeis oder Vanillesoße