

Apfelküchlein

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Pfannkuchen

Obst

Eierspeise

140 g Weizenvollkornmehl

100 ml Milch

2 Eier

1 pn ; Salz

1 pk Vanillezucker

Mineralwasser

3 Äpfel, säuerlich

- z.B. Boskoop

50 g Zucker

Zimt

80 g Butterschmalz; etwa

Das Mehl nach und nach mit der Milch verrühren. Eier, Salz und Vanillezucker hinzufügen, alles verquirlen. Den Teig 15 Minuten quellen lassen, dann einen Schuss Mineralwasser dazugeben.

Die Äpfel waschen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dickere Scheiben schneiden.

Zucker und Zimt mischen. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne zum Sieden bringen. Nach und nach die Apfelringe durch den Ausbackteig ziehen, in das heiße Fett legen und von beiden Seiten goldbraun backen. Die Apfelküchlein auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß mit Zimtzucker bestreuen.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 1/95; Spezialheft "Das mögen Kinder"
erfasst: Sabine Becker, 11. September 1997