

# Rezept für Apfelküchle

## Zutaten:

- 4 saure Äpfel
- 3 Eier
- 100g Zucker
- 200g Mehl
- evt. etwas Milch
- 200 g Kokosfett oder Öl
- Zucker-Zimt-Mischung
- Vanille-Eis
- Sahne

## Arbeitsschritte:

- Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und in 1cm dicke Scheiben schneiden
- einen Rührteig aus Eiern, Zucker, Mehl und evt. etwas Milch herstellen (Teig muss dickflüssig sein)
- Fett erhitzen
- Apfelringe einzeln in den Teig tauchen, abtropfen lassen und in die Pfanne geben
- Apfelküchle auf jeder Seite goldbraun ausbacken
- Apfelküchle aus der Pfanne nehmen und mit Zucker-Zimt-Mischung bestreuen
- Zusammen mit einer Kugel Vanille-Eis und etwas Sahne servieren

**So sind die Apfelküchle ein leckerer Nachtisch!!!**