

Die Apfelküchlein gehören in Herbst einfach dazu und es geht keinesfalls ohne. Das Rezept ist total lecker und sehr einfach nachzumachen. Diese hier werden in der Fritteuse gemacht.
Viel Freude damit.

Du brauchst

4 Äpfel
1/2 Zitrone

3dl Milch
4 Eier
300g Mehl

Zimt
Zucker

Fritteuse mit 1 Liter Frittieröl

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen, in Ringe schneiden und mit der Zitrone beträufeln.

Milch, Eier, Mehl vermischen.

Zimt-Zucker Mischung bereitstellen.

Äpfel in die Masse tunken und sofort frittieren.

Nach dem frittieren, die Äpfel in der Zimt-Zucker Mischung wenden.

Frittieren

170° / 3 Minuten (nach der Hälfte der Zeit wenden)