



Küchlein mit Apfel

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	3 EL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Milch	250 ml
Backpulver	1 TL
Rapsöl	3 EL
Äpfel, rot	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne

1. In einer Schüssel Zucker und Eier schaumig aufschlagen. Mehl, Milch, Backpulver und 2 EL Öl zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, klein würfeln und unter den Teig heben.
2. Eine Pfanne mit Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einem Löffel aus dem Teig kleine Küchlein formen und diese in der Pfanne goldgelb braten. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Pfannküchlein auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	526 kcal
Kohlenhydrate	90 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	12 g