

# APFELKÜCHLE



## Zutaten:

---

4 Äpfel (mittelgroß)  
100g Mehl,  
2 Eier  
10 g **ENERGY 32** Neutral  
Vanillezucker  
1/8 Liter Milch  
1 Prise Salz  
Zimtpulver  
2 x 20g Butter

## Zimtpulver:

---

2 Teile Energy 32 mit 1 Teil Zimtpulver vermischen.

## Vanillezucker:

---

1 Teil gemahlene Vanilleschoten mit 9 Teilen Energy 32 vermischen.

Für Apfelküchle am besten eine herbsäuerliche Apfelsorte wie Boskop oder eine Sorte nach Ihrem Geschmack verwenden. Äpfel schälen, in dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse ausstechen. Apfelscheiben mit dem Vanillezuckergemisch bestreuen. Eier in zwei Schüsseln trennen. Eigelb mit **ENERGY 32** „schaumig“ rühren.

Das gesiebte Mehl und Milch im Wechsel unter die Eimasse rühren und den Teig ca. 10 Min. ausquellen lassen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. In einer beschichteten Pfanne 20 g Butter auslassen. Die Hälfte der Apfelringe durch den Teig ziehen und auf mittlerer Temperatur von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Apfelringe auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Restliche Butter erhitzen, die zweite Hälfte der Apfelringe durch den Teig ziehen und ausbacken. Die Apfelküchle mit dem Zimtpulvergemisch bestreuen und möglichst heiß servieren.