APFELKÜCHLEIN MIT ZIMTZUCKER

Leckere, schnelle Apfelküchlein, die mit Zimtzucker und Schmand serviert werden. Als Hauptspeise oder Nachtisch zu empfehlen.

Zubereitungszeit
10 Minuten

Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Verrühre die Eier, die Milch, das Mehl, das Salz und den Zucker in einer Schüssel. Rasple die Äpfel dazu und vermische sie sorgfältig mit dem Teig.

Erhitze eine Pfanne auf mittelhoher Hitze und verteile etwas Butterschmalz darin. Setze Teigkleckse mit einem Eisportionierer in die Pfanne und backe die Apfelküchlein von jeder Seite für ca. 2-3 Min. aus, bis sie eine goldbraune Farbe erhalten.

Vermische Zucker und Zimt und serviere die Apfelküchlein mit dem Zimtzucker und dem Schmand.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- [ ] **100 ml** Milch
- [ ] **2** Eier
- [ ] **120 g** Mehl
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **60 g** Zucker
- [ ] **250 g** Äpfel

ZUM AUSBACKEN:

- [ ] **40 g** Butterschmalz oder Rapsöl

ZUM BESTREUEN:

- [ ] **3 EL** Zucker
- [ ] **1 TL** Zimt

ZUM SERVIEREN:

- [ ] **200 g** Schmand