

Apfel-Kücherl in Pfannkuchen-Teig

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------|---------------|------------------|
| 1 Apfel, Elstar | 1 Ei | 200 g Mehl |
| 250 ml Milch | 300 ml Rapsöl | 1 TL Rum |
| 1 EL Zucker | 1 TL Zimt | 1 EL Puderzucker |
| 1 Prise Salz | Himbeersoße | |

Das Ei aufschlagen. Die Milch, eine Prise Salz, das Mehl, das Ei und den Rum in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in zentimeterbreite Scheiben schneiden. Den Zucker mit dem Zimt vermengen und die Apfelscheiben darin wenden. Anschließend die Scheiben in den Teig eintauchen und im Rapsöl ausbacken. Die ausgebackenen Apfelkücherl auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Apfelkücherl auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker und der Himbeersoße garnieren.

Hans Wiedemann am 18. Januar 2010