

## APFELKÜCHLEIN MIT ZITRONENZUCKER



3-mal täglich Milch  
1 Portion = 2 dl Milch



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 ½ Stunden

Für 4 Personen

#### Zimtcrème:

5 dl Milch  
1 EL Maisstärke  
2-3 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 TL Zimt  
2 Eier

4 Äpfel, z.B. Boskoop oder Golden delicious,  
geschält, Kerngehäuse herausgestochen,  
in 1 cm dicke Ringe geschnitten  
5 dl Zitronenwasser

#### Ausbackteig:

150 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
1/4 TL Salz  
1,5 dl Apfelsaft oder Suure Moscht  
2 Eigelb  
2 Eiweiss, steif geschlagen  
Öl zum Ausbacken

#### Zitronenzucker:

50 g Zucker  
1/2 Zitrone, Zesten oder abgeriebene Schale



### ZUBEREITUNG

**1 Crème:** Alle Zutaten verrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen kurz vors Kochen bringen. Crème durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, unter häufigem Rühren auskühlen lassen.

**2 Apfelscheiben** kurz in Zitronenwasser geben, herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen.

**3 Ausbackteig:** Mehl, Backpulver, Salz, Apfelsaft oder Moscht und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren, Eischnee sorgfältig darunterziehen.

- 4** Eine Chrom- oder Gusseisenpfanne (1-2 cm hoch) mit Öl füllen, auf 180°C erhitzen. Mit einem Ofenthermometer kontrollieren.
- 5** Äpfel portionenweise durch den Teig ziehen und beidseitig im Öl goldbraun backen. Auf Haushaltpapier abtropfen lassen.
- 6** Apfelküchlein noch warm mit Zucker und Zitronenschale bestreuen, mit der Zimtcrème servieren.