

Apfelküchle mit Zimt und Zucker

Zutaten

2 Eier
1 Prise (Zitronen)Salz
150 g Dinkelmehl Typ 630
40 g Einkornvollkornmehl
140 g Mineralwasser
2 große Tafeläpfel
2 TL Zimt
2 TL Rohrohrzucker
Rapsöl zum Ausbacken



Zubereitung

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden.
2. Eier mit Salz schaumig schlagen. Mineralwasser hinzufügen. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Der Teig muss dickflüssig sein.
3. Sollte der Teig zu dick sein, einfach noch etwas Wasser nachgießen.
4. Zimt und Zucker mischen.
5. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Apfelringe nacheinander mit einer Gabel in den Teig tauchen und portionsweise von beiden Seiten goldbraun backen.
6. Bei Bedarf auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zimt und Zucker bestreuen und servieren.
7. Dazu passt Vanilleeis.

TIPP

Apfelschalen gut waschen und mit heißem Wasser aufbrühen. So bekommt ihr einen leckeren Apfeltee.

Ihr könnt die Apfelschalen auch gut trocknen und später für Tee nutzen.