Luftige Apfelküchle mit Apfelsaftschorle

Außen knusprig, innen saftig…

Apfelküchle sind so köstlich, dass ich sie täglich zubereiten könnte. Dazu verwende ich gerne leicht säuerliche Äpfeln, wie Boskop. Der Ausbackteig braucht etwas Geduld, da die Eiweiße extra geschlagen werden müssen. Außerdem kommt noch etwas Apfelsaftschorle in den Teig. Dadurch werden die Apfelküchle schön luftig und locker. Vor dem Servieren wälze ich die Küchle in Zimtzucker und servieren sie noch heiß mit Vanillesoße. Was für ein herrliches Gericht.

Hier die Rezeptur für unsere super saftigen und luftigen Stückle:

Zutaten

Für 8 Personen:

- 6 Äpfel (z.B. Boskoop, Elstar)
- 300 g Dinkelmehl (Typ 630)
- ½ TL Backpulver
- 200 ml Milch
- 100 ml Apfelsaftschorle
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Extra:

- Öl/Fett zum Ausbacken (z.B. Erdnussöl, Kokosöl oder Butterschmalz)
- Zucker mit etwas Zimt vermischt zum Wälzen der gebackenen Apfelküchle

Zubereitung

Die Äpfel schälen. Das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und die Äpfel in 1 cm dicke Ringe schneiden.

In einer Schüssel das Mehl mit Backpulver, Vanillezucker, 2 EL Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Die Apfelsaftschorle und die Milch einrühren. Danach die Eigelbe hinzugeben.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

Die Apfelringe in wenig Mehl wälzen, abklopfen und einzeln durch den Teig ziehen.

Im heißen Fett bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Die Apfelküchle mit dem Schaumlöffel herausnehmen und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Noch warm in Zimtzucker wenden und gleich servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Vanillesoße.