

Apfelküchle (Rezept von der Kochwerkstatt Mannheimer Maimarkt 2014)



Zutaten:

für 8 Personen

- 8 Äpfel (z.B. Boskoop, Elstar)
- 150 g Weizenmehl (Typ 405)
- 150 g Maismehl
- ½ TL Backpulver
- 275 ml Milch
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiße
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- Saft der Bio-Orange
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker



Extra:

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

Zubereitung

Die Äpfel dünn schälen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse in der Mitte mit dem Messer sparsam herausschneiden. Die Äpfel in einer Schüssel mit dem Saft einer Orange marinieren.

Die Eigelbe in einer Schüssel 8 Minuten mit einem elektrischen Rührgerät schaumig schlagen. In einer anderen Schüssel das Weizenmehl, Maismehl, 2 EL Zucker, 1 Prise Salz, Abrieb einer halben Bio-Orange und Backpulver verrühren. Langsam die Milch zugeben (Tipp: wer möchte kann 50 ml Milch mit Sekt oder Apfelsaftschorle ersetzen)

Dann zuerst die geschlagenen Eigelbe in den Teig untermengen. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen. Nun die

Eiweiße und eine Prise Salz mit dem elektrischen Rührgerät steif schlagen und das geschlagene Eiweiß unter den Teig ziehen.

Die Apfelringe einzeln durch den Teig ziehen und im heißen Fett bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die Apfelkühle mit dem Schaumlöffel herausnehmen und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Noch warm in Zimtzucker wenden und gleich servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Vanillesoße und Vanilleeis oder unser Sauerrahmeis (siehe Rezeptdatenbank!).

Bei allen immer sehr beliebt: knusprige Apfelkühle