

Luftige Apfelküchle mit Apfelsaftschorle



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 Apfelkühle mit dem Schaumlöffel herausnehmen und kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen. Noch warm in Zimtzucker wenden und gleich servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Vanillesoße.