



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Apfelküchle

- 4 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 90 g Mehl
- 2 große säuerliche Äpfel, z. B. Boskop
- 75 ml Milch
- 25 g Zucker
- 1 Ei
- Salz

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Apfelküchle

Rezept für 12 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

3,3 g Fett 7,5 g Kohlenhydrate 1,3 g Eiweiß 66 kcal Brennwert

1 Teig vorbereiten:

90 g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, 25 g Zucker und 75 ml Milch in einer Schüssel zu einem dicklichen Teig verrühren.

2 Apfel vorbereiten:

2 große säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Ringe schneiden.

3 Apfelküchle ausbacken:

Pro Pfanne 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl erhitzen (insgesamt 4 EL). Die Apfelringe einzeln in den Teig tauchen, leicht abtropfen lassen und im heißen Fett bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Die fertigen Küchle auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

4 Anrichten & Servieren:

Mit Zimt und Zucker bestreuen und warm servieren - besonders lecker mit Vanillesoße oder einer Kugel Vanilleeis.

Tipps & Varianten: Tipp: Wenn etwas Teig übrig bleibt, diesen durch einen Spätzlehobel ins heiße Fett geben - so entstehen köstliche süße Backspätzle, ideal als Suppeneinlage! Variante: Für eine fruchtige Note können die Apfelringe vor dem Ausbacken leicht mit Zitronensaft oder Zimt bestäubt werden. Serviervorschlag: Mit Vanilleeis, Schlagsahne oder Apfelmus servieren - ein Klassiker, der nie aus der Mode kommt.