



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie 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
- 1 Ei
- Salz
- 25 g Zucker
- 75 ml Milch
- 2 große säuerliche Äpfel, z. B. Boskop

Weitere tolle Rezepte finden Sie 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

Apfelküchle

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▣ Äpfel 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.