

# Apfelküchle

## Zutaten

- ☞ 100 g Mehl
- ☞ 25 g gem. Mandeln
- ☞ 2 Eier – trennen
- ☞ 3 EL Zucker
- ☞ 100 ml Milch
- ☞ 4 – 5 große Äpfel
- ☞ etwas Orangensaft oder Zitronensaft

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3



## **Zubereitung:**

Eier trennen, Eiweiß mit 1 Pr. Salz steif schlagen.  
Eigelb, Mehl, Milch und Zucker verrühren, Eischnee unterheben.

Die Äpfel waschen (schälen wer mag) und mit einem Apfелentkerner das Kerngehäuse entfernen. In 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.  
Die Apfelscheiben mit etwas Orangensaft beträufeln.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen, einzelne Scheiben durch die Eimasse ziehen und ausbacken.

Schmeckt mit Puderzucker oder Vanilleeis oder einfach nur so ;-)