

Einkorn Apfelküchle

Zutaten

2	Eier
225 ml	Milch
150 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
1 Prise	Salz
¼ TL	Weinsteinbackpulver
3	Äpfel



Zubereitung

- die Eier mit einem Schneebesen verquirlen
- Milch und Salz zugeben und mit den Eiern vermengen
- das Mehl und Weinsteinbackpulver zugeben und zu einem glatten Teig rühren
- Den Teig **30 Minuten** quellen lassen
- In dieser Zeit **3 Äpfel** waschen und das Kernhaus ausstechen
- die Äpfel in **ca. 1 cm** breite Scheiben schneiden
- Wenn du magst, kannst du die Scheiben von beiden Seiten noch mit etwas Vanillezucker bestreuen
- Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl auf dem Herd erhitzen (z.B. **Stufe 6 von 9**)
- Die Apfelscheiben mit einer Gabel durch den Teig ziehen + in die heiße Pfanne legen
- von beiden Seiten goldgelb ausbacken
- Herausnehmen und auf einem Teller mit Vanillesoße oder Vanilleeis anrichten

Wer möchte, kann die Apfelküchlein direkt aus der Pfanne heraus noch von beiden Seiten in eine Zucker-Zimt Mischung drücken