



Milkau 

Gute aus der Heimat

Tante Milkau's Apfelküchle



Zutaten:

- 2 Äpfel
- 1/2 Zitrone, Saft auspressen
- 3 EL Butter
- 180ml Milch
- 1 Tante Milkau Ei
- 70g Tante Milkau Mehl
- 1/4 TL Backpulver

1. Schritt

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in etwa einen Zentimeter breite Ringe schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Schritt

Butter in einem Topf schmelzen und anschließend etwas abkühlen lassen. Vertiefungen des Backblechs mit Butter einfetten. Restliche Butter, Milch und Eigelb verquirlen. Mehl mit Backpulver

- Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:

- Tante Milkau Vanilleeis oder Vanillesoße

und Salz mischen, dazugeben und verrühren. Eiweiß zusammen mit Vanillezucker steif schlagen und unter den Teig heben.

3. Schritt

Apfelringe auf die Mulden verteilen und Teig darüber gießen. Im Backofen auf der mittleren Schiene binnen etwa 20 Min. goldbraun backen. Servieren Sie die Apfelküchle warm mit zusammen mit Vanilleeis oder Vanillesoße.

Noch mehr
Rezepte



» *Guten Appetit!* «