

Apfelküchlein mit Zimtzucker

Zutaten für 4 Portionen

140 g Mehl
100 ml Milch
2 Ei(er)
1 Prise(n) Salz
1 Pck. Vanillezucker
etwas Mineralwasser
3 Äpfel, säuerliche, z. B. Boskoop
50 g Zucker
Zimt
Butterschmalz

Zubereitung

Das Mehl nach und nach mit der Milch verrühren. Eier, Salz und Vanillezucker hinzufügen, alles verquirlen. Den Teig 15 Minuten quellen lassen, dann einen Schuss Mineralwasser dazugeben.

Die Äpfel waschen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dickere Scheiben schneiden.

Zucker und Zimt mischen.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne zum Sieden bringen. Nach und nach die Apfelringe durch den Ausbackteig ziehen, in das heiße Fett legen und von beiden Seiten goldbraun backen. Die Apfelküchlein auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß mit Zimtzucker bestreuen.

Petits beignets aux pommes et au sucre cannelle

Ingrédients pour 4 portions

140 g de farine
100ml de lait
2 œufs
1 pincée de sel
eau minérale
1 sachet de sucre vanillé
3 pommes un peu acides, type Boskoop
50 g de sucre
cannelle
beurre clarifié

Préparation

Mélanger progressivement le lait et la farine. Ajouter les œufs, le sel et le sucre vanillé et bien mélanger. Laisser reposer la pâte environ 15 min puis ajouter un peu d'eau minérale.

Laver les pommes, les évider puis les couper en tranches épaisses.

Mélanger le sucre et la cannelle.

Faire chauffer une bonne quantité de beurre clarifié dans une poêle et le rendre bien soyeux. Bien enrober les tranches de pommes dans la pâte, les plonger dans le beurre et les faire dorer sur les 2 faces.

Egoutter les beignets sur du papier absorbant et les saupoudrer de sucre cannelle encore chauds.

Temps de préparation : environ 30 min

Temps de repos : environ 15 minutes

Temps de cuisson : environ 15 minutes

