

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Apfelkröpfla

Zutaten:

4 Äpfel
250 Gramm Mehl
250 ml Milch
2 Eier
Zucker
Sonnenblumen- oder anderes Öl
Salz
Mögliche Beilagen:
Zimt und Zucker, Vanillesoße oder Vanilleeis

Zubereitung:

Die Milch wird in eine Schüssel gegeben und in dieser das Mehl nach und nach eingerührt. Ein Schneebesen leistet hierbei hilfreiche Dienste. Eier, Salz, Zucker und Öl ebenfalls hinzufügen und wieder gut verrühren. Der Teig darf ein paar Minuten ruhen. Währenddessen wird das Kerngehäuse der Äpfel ausgestochen, die Äpfel werden geschält und in Scheiben geschnitten. Die Apfelscheiben kommen sofort in den Teig: So werden sie nicht braun. Sollen sie gebacken werden, fischt man die einzelnen Apfelscheiben aus dem Teig und brät sie im heißen Fett aus. Es sollte sich immer genügend Teig rund um die Apfelscheiben befinden, schließlich sollen es Apfelküchla und keine Bratäpfel werden. Ist der Teig oben auf den Apfelscheiben fest, werden sie gewendet und von der anderen Seite ebenfalls gebräunt. Falls eine Meute hungriger Mäuler rund um den Tisch wartet, hilft es, wenn mit zwei Pfannen gleichzeitig auf dem Herd hantiert wird.