



## Rezept: Apfelkühle

### ZUTATEN FÜR EINE PORTION:

- 3 gehäufte Esslöffel Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Ei
- 5-6 Esslöffel Milch
- 1 Prise Salz
- 1 gestrichener Teelöffel Zucker
- 1 kleiner Apfel oder die Hälfte eines großen Apfels
- Öl für die Pfanne
- Falls ihr möchtet, etwas Zucker und Zimt zum Bestreuen der fertigen Apfelkühle



### SO WIRD'S GEMACHT:

Vermischt das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel. Gebt dann Milch und Ei dazu und verrührt alles mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig. Stellt den Teig nun beiseite und lasst ihn 20 bis 30 Minuten ruhen.



In der Zwischenzeit könnt ihr den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine, etwa 1 cm große Stückchen schneiden. Gebt die Apfelstückchen dann in den Teig und rührt sie mit einem Löffel unter.



## Rezept: Apfelkühle

Erhitzt nun einen Esslöffel Öl in einer Pfanne. Wenn das Öl heiß ist, könnt ihr mit einem Löffel drei bis vier Kleckse Teig in die Pfanne geben. Wartet nun, bis die Apfelkühle auf der Unterseite schön braun sind und dreht sie dann mit einem Pfannenwender um. Wenn die Apfelkühle auf beiden Seiten schön braun gebacken sind, könnt ihr sie aus



der Pfanne nehmen und nach Wunsch mit etwas Zucker und Zimt bestreuen. Gebt nun wieder etwas Öl in die Pfanne und backt die nächsten Apfelkühle. Wiederholt das so lange, bis der Teig aufgebraucht ist.

Passt auf, dass ihr euch beim Ausbacken der Apfelkühle nicht verbrennt. Am besten fragt ihr eure Eltern, ob sie euch ein bisschen helfen.



Fertig sind die Apfelkühle. Sie schmecken einfach so oder zu einer cremigen Kartoffelsuppe. Mmh, lecker!