

Apfel - Kügelchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Fritöse, Plätzchen, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

GERÄTE

Kartoffelausstecher
Friteuse
Teesieb

ZUTATEN

125	Gramm	Mehl
1		Ei
1/8	Ltr.	Milch
2	Tropfen	Backoel Zitrone
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
4		Aepfel
	Etwas	Zitronensaft
1	kg	Pflanzenfett
1	Tasse	Puderzucker

Anleitung:

Mehl mit Ei, Milch, Backoel Zitrone, Salz und Vanillezucker verruehren Und etwas ausquellen lassen. Aepfel schaelen, mit etwas Zitronensaft betrauefeln. Mit einem Kartoffelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Diese mit einem Loeffel im Teig wenden. Pflanzenfett in der Friteuse auf 180°C erhitzen. Apfelkugeln Portionsweise in 3 Min. fritieren. Gut abtropfen lassen und mit Puderzucker besieben.

Zubereitungszeit: 30 Minuten