

# *Mama's Apfelküchle*

## ***Zutaten:***

3 große säuerliche Äpfel

etwas Zucker

Rum und Zitronensaft (für Kindernimmt man Rumaroma)

13 dkg Mehl

1/8 l Weißwein (für Kinder mit Milch)

2 Esslöffel Butter

1 Prise Salz

2 Eier

Fett zum ausbacken

Zimt und Zucker zum bestreuen

## ***Zubereitung:***

Das Mehl mit dem Wein (Milch) glatt rühren, Butter, Salz und die Eidotter einrühren und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen achteln und in Scheiben schneiden. Zucker, Rum und Zitronensaft darüber und eine halbe Stunde stehen lassen. Die Apfelscheiben mit dem steifgeschlagenen Eiweiß unter den Teig mischen.

Mit 2 Löffeln immer etwas Masse in die Pfanne geben und im heißen Fett schwimmend ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und dann mit Zimt und Zucker bestreuen.