

# Aus dem Megilo-Kochbuch:

## Apfelküchle

Zutaten:

- 90 gr Mehl
- 25 gr Zucker
- 75 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 2 Äpfel



Hol dir beim Kochen und Backen am besten immer einen Erwachsenen dazu, dass du dich nicht verletzt.

1. Zuerst mischst du Mehl, Zucker, Milch, Ei, Salz und Zimt in einer Schüssel und stellst den dicklichen Teig dann beiseite.

2. Anschließend schälst du den Apfel, entfernst das Kerngehäuse wie auf dem Foto -> und schneidest den ausgehöhlten Apfel in ca 0,5 cm dicke Scheiben.

(Je nach Geschmack kannst du die Scheiben dicker oder dünner schneiden)



3. Jetzt erhitzt du etwas Öl in einer Pfanne, tauchst die Scheiben in den Teig, lässt sie kurz abtropfen und brätst sie dann von beiden Seiten goldbraun an

Tipp: Brat sie am besten einzeln, dass dir auch alle gelingen.



Lass es dir schmecken, dein Megilo Team