Apfelküchle

Zutaten für etwa 20 Stück:



Teig:
500 g Mehl
1 Prise Salz
30 g Hefe
150 ml Milch
50 g Zucker
2 Eier
80 g Butter
geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Rum oder Kirschwasser

Füllung:
4 Äpfel

Außerdem:
Öl für die Bleche
2 kg Pflanzenfett oder Öl
Zimtzucker

Zubereitung:
Alle Zutaten zusammen etwa 8 Minuten mit dem Handrührgerät gut verkneten. Es muss einen etwas festeren Teig geben, der sich beim Kneten von dem Schüsselboden löst. So lange kneten, bis

er eine glatte Oberfläche hat. Anschließend Teig zugedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen.
Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, vom Kernhaus befreien und in dünne Scheiben schneiden.
Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen halben Zentimeter dick und zu einem Rechteck mit 40 cm Breite ausrollen. Die Oberfläche mit etwas Wasser bestreichen und die Äpfel darauf verteilen. Den Teig einrollen und mit einem Messer etwa 2,5 cm breite Stücke abschneiden. Mit der Schnittfläche auf ein gut eingeöltes Backblech legen. Apfelküchle mit einer Plastiktüte (am besten Blech in zwei frische Müllbeutel stecken) zudecken. Darauf achten, dass die Tüte die Küchle nicht berührt. Teiglinge etwa 3 Stunden bei Zimmertemperatur langsam gehen lassen.
Fett in einem großen, breiten Topf mit Deckel erwärmen. Dabei achten, dass das Fett nicht zu heiß ist! Mittlere Stufe des Herdes ist völlig ausreichend! Küchle vorsichtig, mit der Oberseite in das Fett legen, und den Deckel darauf geben. Nachdem die Küchle eine helle Farbe haben, mit zwei Gabeln wenden. Den Deckel jetzt weglassen. Küchle insgesamt 2 mal auf jeder Seite backen. Anschließend mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, und auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen. In Zimtzucker wälzen.