



Backendl - 4 Personen, 30 Minuten

1

Die Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und jeweils in drei gleich große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

2

Mehl und Brösel jeweils in ein Schälchen geben. Eier in einem weiteren Schälchen verquirlen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

3

Die Fleischstücke zuerst im Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen. Die Hähnchenstücke dann ganz leicht in die Semmelbrösel drücken, sodass sie rundherum damit bedeckt sind. In einer Pfanne 1 cm hoch Öl erhitzen. Die Backendl von beiden Seiten im heißen Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4

Etwas Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, etwas Rosmarin und nach Belieben etwas Knoblauch hineingeben, etwas Zitronenschale hineinreiben, etwas salzen. Die Backendl etwa eine Minute darin schwenken. Nach Belieben die Backendl mit etwas Zitronensaft beträufeln und sofort servieren.

ZUTATEN

- 3 Stück säuerliche Äpfel (z.B. Boskop oder Braeburn)
- 70 ml Milch (1)
- 70 ml Wasser
- 3 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 3 Stück Eier
- 100 ml Milch (2)
- 400 ml Fett zum Frittieren
- 80 g Zucker
- 1 TL Zimtpulver

REZEPT - APFELKÜCHERL