



APFELKÜCHERL IM WEISSBIERTEIG



Zutaten (für 4 Personen)

4 Äpfel, geschält; 300 g Mehl; 3 Eier; Salz, Zucker, Zimt; 200 ml Weißbier; Öl zum Ausbacken

Zubereitung (Arbeitszeit: ca. 30 Min.)

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Eier zugeben und verrühren. Das Bier unterrühren, mit Salz und Zimt abschmecken.

Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse ausstechen. Dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer höheren Pfanne erhitzen. Eine Apfelscheibe in den Bier- teig tauchen, etwas abtropfen lassen und im heißen Öl auf beiden Seiten goldbraun backen. Die restlichen Apfel- scheiben genauso verarbeiten. Die fertigen Kücherl zum Entfetten auf ein Stück Küchenkrepp legen. Eine Mischung aus Zucker und Zimt herstellen und damit bestreuen.

Tipp: Dazu passen Vanilleeis und Sahne hervorragend.



Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.gq-bayern.de

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



www.alp-bayern.de

GUT ZU WISSEN, WAS AUF DEN TISCH KOMMT!



MEHL, MAHL- ERZEUGNISSE & EIER

2. Auflage, 06/2015, Best.-Nr. xxxx · alp Bayern, Agentur für Lebensmittel-Produkte aus Bayern · Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, E-Mail: info@alp.bayern.de, www.alp.bayern.de · Bildnachweis: Bayerisches StMELF, thinkstock · Gestaltung: CUBE Werbeagentur GmbH, München · Druck: Druck + Verlag Ernst Vögel GmbH, Starnried



„GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“ FÜR MEHL UND EIER

Wenn Sie bei Ihren Mehl- und Eierspeisen auf Qualität achten und wissen wollen, woher Ihre Zutaten kommen, dann achten Sie auf **das staatlich verliehene Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“!**

**GUT ZU WISSEN,
WAS AUF DEN TISCH KOMMT ...**

DIESES ZEICHEN STEHT FÜR:

HERKUNFT VON BAYERISCHEN BAUERN UND ERZEUGERN



- ◆ Mehl und Mahlerzeugnisse (Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste, Emmer, Einkorn) sowie Eier zu 100% in Bayern erzeugt
- ◆ Mehl und Mahlerzeugnisse sowie Eier zu 100% in Bayern be- und verarbeitet, gelagert und abgepackt
- ◆ Stufenübergreifender Herkunftsnachweis

MEHR SICHERHEIT DURCH EIN DREISTUFIGES KONTROLLSYSTEM



- ◆ Eigenkontrollen auf allen Produktionsebenen
- ◆ Betriebskontrollen durch zugelassene externe Prüfeinrichtungen
- ◆ Staatliche Systemkontrolle

MEHR TRANSPARENZ



- ◆ Aufzeichnungspflicht und Kontrolle bei landwirtschaftlichen Betrieben, Händlern, Abpackern, Be-/Verarbeitern
- ◆ Qualitätsgesicherte Futtermittel (Eier)
- ◆ Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Bayern-Ware
- ◆ Stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit

KURZE WEGE UND MEHR QUALITÄT



- ◆ Aus der Region – für die Region
- ◆ Verbot der Klärschlammausbringung
- ◆ Nur Freiland- und Bodenhaltung (Eier)
- ◆ Erhöhte Anforderungen an die Qualität von Eiern, Mehl und Mahlerzeugnissen
- ◆ Zusätzliche Stichproben zur Salmonellen-Untersuchung bei Eiern

Ausführliche Infos zum Programm: www.gq-bayern.de

SPÄTZLE

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Mehl; 5 Eier; 150 bis 200 ml Wasser (Mineralwasser macht den Teig lockerer); 1 Prise Salz

Zubereitung (Arbeitszeit: ca. 40 Min.)

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Wenn der Teig zäh vom Löffel fließt, ohne zu reißen, hat er die richtige Konsistenz. Andernfalls mehr Wasser oder Mehl dazugeben. Einen großen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen; reichlich Salz zugeben. Eine Schüssel und ein Sieb zum Abtropfen bereitstellen.

Den Teig mittels Spätzlegerät (Brett, Reibe, Presse etc.) ins heiße Wasser geben. Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Mit dem Schaumlöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser nehmen und in dem bereitgestellten Sieb abtropfen lassen.

Tipp: Die Spätzle mit Röstzwiebeln oder Käse verfeinern.