

APFELKÜCHERL IM WEISSBIERTEIG



Zutaten (für 4 Personen)

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



Zubereitung (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 Bierteig tauchen, etwas abtropfen lassen und im heißen Öl auf beiden Seiten goldbraun backen. Die restlichen Apfelscheiben 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.