



APFELKÜCHLEIN IM ZIMT-ZUCKERMANTEL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Für den Bierteig Bier und Weissmehl zu einer glatten Masse verrühren und mit dem Öl abdecken. Etwas quellen lassen und in der Zwischenzeit die Äpfel vorbereiten.

Äpfel in etwa einen Zentimeter dicke Ringe schneiden und mit Zitronensaft und Zucker marinieren. Zimtzucker herstellen aus rund 40 g Zucker und wenig Zimt.

Eiweiss steifschlagen und mit dem Salz unter die Masse für den Bierteig ziehen.

Äpfel abtropfen und im Mehl wenden. Öl auf ca. 175°C erhitzen. Apfelscheiben nach und nach im Bierteig wenden und goldgelb frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und im Zimtzucker wenden.

Hervorragend dazu passt eine Vanillesauce.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

BIERTEIG:

130 G MEHL

130 ML BIER

20 ML SONNENBLUMENÖL

1 EIWEISS

1 PRISE SALZ

ÄPFEL:

400 G ÄPFEL, GESCHÄLT, OHNE KERNGEHÄUSE

15 ML ZITRONENSAFT

20 G ZUCKER

MEHL

ÖL ZUM FRITTIEREN

MANTEL:

40 G ZUCKER

ETWAS ZIMT

POWERED BY:

