

Frittierte Apfelküchlein

Dieses Rezept ist für ca. 10 Personen

Zeitaufwand: Keine Angabe

Zutaten: Backteig:

500 gr Mehl
4 dl Bier
3 dl Wasser
1 dl Öl
2 Eigelb
1 Prise Salz
100 gr Zucker
4 Eiweiss

Ca 1,5 kg Äpfel (Boskoop oder andere säuerliche Sorte)

Fett oder Öl für Friture

Zimtzucker zum Bestreuen.

Zubereiten: Aus Mehl, Eigelb, Öl, Bier und Wasser einen dicklichen Omelettenteig glatt rühren.

Teig ruhen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Äpfel in ca. 8 - 10 mm dicke Scheiben schneiden und leicht mit Zucker bestreuen.

Eiweiss zu Schnee schlagen (Prise Salz und Zucker beifügen).

Friture auf ca. 180° erhitzen, das geschlagene Eiweiss unter den Teig ziehen.

Eine Apfelscheibe nach der andern in den Teig eintauchen und sofort in die heisse Friture geben, beidseitig goldbraun backen und auf Haushaltpapier abtropfen lassen. Die warmen Apfelküchlein mit Zucker oder Zimtzucker bestreuen und sofort servieren.

Variante: Vanillesauce dazu geben.

