Apfelküchle Rezept

2 säuerliche Äpfel
100 g Mehl + mehr zum Melieren
1 Ei
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
60 ml Milch
2-3 EL Bier
20 g Zucker
1/2 TL Zimt
zum Ausbacken Butterschmalz / Frittieröl
etwas Puderzucker oder Zimtzucker

1. Zuerst Mehl, Zucker, Salz und Backpulver verrühren. Dann wird die Milch dazugegeben und alles wird mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrührt.
2. Dazu das Ei geben, eine Prise Salz und Zimt. Alles wird zu einer homogenen Masse verrührt.
3. Den Teig ruhen lassen. In der Zwischenzeit:
4. Äpfel waschen, trocken tupfen und schälen. Äpfel mit einem Apfelentkerner entkernen, sodass ein ca. Ø 2-3 cm großes Loch entsteht.
5. Äpfel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Küchentuch abdecken.
6. Wer keine Apfelentkerner hat, schneidet den Apfel einfach in Ringe und schneidet das Kernhaus dann mit einem kleinen Messer heraus.

   Die Apfelringe mit etwas Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden.
7. 1 l Öl oder reichlich Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen. Das Öl ist zum Frittieren bereit, wenn man einen Holzkochlöffel in das Fett hält und sich kleine Bläschen darum bilden.
8. Nun das Bier in den Teig mischen.
9. Teig mit Apfelscheiben nahe dem Topf stellen. Eine Schale mit Mehl bereitstellen. Einen weiteren großen Teller mit Küchenpapier auslegen und bereitstellen.
10. Die Apfelringe melieren - also kurz in Mehl wenden und dann durch den Bierteig ziehen und ins heiße Fett geben.
11. Nur so viel Apfelscheiben in den Topf geben, dass die Scheiben beim Backen nicht aneinanderkleben. Ca. 2 Minuten von beiden Seiten goldbraun backen und dann auf ein Gitter legen. Am besten direkt servieren mit Vanilleeis und Sahne.
12.

Guten Appetit und viel Spaß beim nach machen

wünschen Pia und Daniel die Kochazubis vom Waldhorn

1911 Heels
Waldhorn
HOTEL & RESTAURANT