

Apfel-Küchle im Bierteig mit Preiselbeer-Sahne

Für zwei Personen

Für die Küchle:

200 g Mehl	2 Eier	4 EL Milch
125 ml Bier, helles Weizen	2 säuerliche Äpfel, Boskoop	1 Zitrone
2 EL Rum	2 EL Zucker	2 TL Pflanzenöl
Zimt	Zucker	Salz

Für die Preiselbeersahne:

200 g Sahne	90 g Preiselbeeren	1 EL Vanillezucker
-------------	--------------------	--------------------

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Für die Küchle Eier trennen. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Mehl, Eigelb, Milch, Öl und Bier in einer zweiten Rührschüssel verrühren. Eischnee unter den Teig ziehen. Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und in dicke Ringe schneiden. Saft der Zitrone auspressen.

Apfelringe mit Zucker bestreuen und in Zitronensaft und Rum wenden. Apfelringe danach in Mehl wenden und durch den Ausbackteig ziehen und in der Fritteuse ausbacken.

Anschließend noch heiß mit Zimt und Zucker bestreuen.

Für die Preiselbeersahne Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Preiselbeeren unterziehen, sodass noch Schlieren zu erkennen sind.

Apfel-Küchle auf Tellern anrichten, mit Preiselbeersahne garnieren und servieren.

Daniela Guckenberger am 18. Februar 2016