

Apfel-Küchle im Bierteig

Für zwei Personen

2 Äpfel	300 ml Bier	200 g Weizenmehl
1 EL Zucker	1 Vanilleschote	2 Eier
1 Päckchen Backpulver	4 EL Honig	500 ml Palmin
Zimt, Zucker		

Für den Bierteig die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Aus dem Bier, den Eiern, Zucker, Vanillemark, Mehl und Backpulver einen Backteig herstellen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse heraus stechen und die Äpfel in etwa ein Zentimeter dicke Ringe schneiden. Apfelringe in den Backteig tauchen. Fett in der Fritteuse erhitzen, die Apfelringe darin goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Vor dem Servieren die Apfelküchle mit Honig beträufeln und mit Zimt mit Zucker bestäuben. Apfelküchle im Bierteig auf Tellern anrichten und servieren.

Harry Grötz am 07. Dezember 2016