

Rezept

Apfelkücherl mit hellem Bier

Ein Rezept von Apfelkücherl mit hellem Bier, am 29.03.2023

Zutaten

150 g Mehl	1 Prise Salz
150 ml helles Bier (auch fein: Mineralwasser oder Milch)	2 Eier (M)
4 Äpfel	120 g Zucker
200 g Butterschmalz	1 EL Zitronensaft
	1 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Bier dazugießen und mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Eier trennen, die Eigelbe unter den Teig rühren.

3. Eiweiße und 2 EL Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Eischnee mit dem Schneebesen locker unter den Teig ziehen.

4. Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Äpfel quer in 6-8 mm dicke Ringe schneiden. Apfelringe mit dem Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden.

5. Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Sobald sich sofort Bläschen bilden, wenn man einen Tropfen Teig ins Schmalz gibt, ist es heiß genug.

6. In drei Portionen nach und nach die Apfelringe mit einer Gabel anheben, durch den Teig ziehen, ganz kurz abtropfen lassen und dann ins heiße Fett gleiten lassen. Apfelringe bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Achtung: Nicht zu viele Apfelringe auf einmal in das heiße Fett geben! Dann sinkt die Temperatur zu stark ab und die Teighülle nimmt reichlich Fett auf.

7. Apfelkücherl aus dem Schmalz nehmen und auf Küchenpapier kurz entfetten. Restlichen Zucker und den Zimt in einem tiefen Teller vermischen und die Kücherl darin wälzen (oder die Kücherl mit dem Zimtzucker bestreuen). Die Apfelkücherl sofort noch heiß servieren.