

Apfelküchle – gebacken Rezept

Zutaten:

250 g Mehl
250 ml Weizenbier
1 EL Pflanzenöl
4 Eigelb
4 Eiweiß
1 Pck Vanillezucker
2 EL Zucker
2 EL Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Friteuse auf 180° C vorheizen.

Den Teig nicht zu dünn aus Mehl, Bier, Eier und Vanillezucker herstellen.

Kurz rasten lassen.

Die Äpfel schälen in ca. 1,0 bis 1,2 cm große Scheiben schneiden.

Die Äpfel entkernen.

Zucker zugeben und mit Zitrone beträufeln.

Die Apfelscheiben mehlieren und im heißen Frittierfett ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

[Zurück zu Backrezepte](#)