



# Apfelkücherl

*im Weissbierteig*



## Apfelkücherl

### Zutaten

Für 4 Personen

4	Äpfel
300 g	Mehl
3	Eier
Etwas	Salz
Etwas	Zucker
Etwas	Zimt
200 ml	Weißbier
Etwas	Öl

### Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Eier zugeben und verrühren. Das Bier unterrühren, mit Salz und Zimt abschmecken.

Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse ausstechen. Dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer höheren Pfanne erhitzen. Eine Apfelscheibe in den Bierteig tauchen, etwas abtropfen lassen und im heißen Öl auf beiden Seiten goldbraun backen. Die restlichen Apfelscheiben genauso verarbeiten. Die fertigen Kücherl zum Entfetten auf ein Stück Küchenkrepp legen. Eine Mischung aus Zucker und Zimt herstellen und damit bestreuen.

### *Tipp*

Dazu passen Vanilleeis und Sahne hervorragend.