



Apfelkücherl

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl, 1 Prise Salz
¼ l dunkles Bier oder Weißwein (notfalls Milch)
2 Eier, 2 TL Öl

Zutaten für die Apfelkücherl:

5 bis 6 große, säuerliche Äpfel
3 EL Zucker, 2 EL Rum
Fett oder Öl zum Ausbacken

Zubereitung des Teigs:

Gesiebtetes Mehl mit einer Prise Salz mischen, mit Bier und Weißwein zu einem dünnflüssigen Teig (wie Pfannenkuchenteig) rühren. Eigelb und Öl unterrühren. Das Eiweiß zu einem steifen Eischnee schlagen und unterziehen.

Zubereitung der Apfelkücherl:

Äpfel schälen, Blüte und Stiel entfernen, Kernhaus ausstechen, 1 cm dicke Ringe schneiden, mit Zucker bestreuen und mit Rum beträufeln. Alles zugedeckt ziehen lassen. Anschließend die Apfelringe einzeln in dem Backteig wenden, schwimmend in heißem Fett oder in der Stielpfanne goldbraun backen, kurz abtropfen lassen.

Die noch heißen Apfelkücherl mit Zucker bestreut anrichten.