

Apfelkücherl - gebackene Apfelringe im Teigmantel

Für Apfelkücherl im Bierteig kann der Teig wie unten beschrieben zubereitet werden. Oder es wird der Teig nur aus Mehl und Bier zubereitet. Ob helles oder dunkles Mehl verwendet wird, ist Geschmackssache. Der typische Bierteig ist ohne Ei. Wird ein Eigelb untergerührt, dann wird das Küchlein knuspriger. Wird Eischnee untergehoben, wird das Apfelkücherl luftiger.

- 4 mittelgroße, säuerliche Äpfel
 - 200 g Mehl
 - 1 Prise Salz
 - 2 mittlere Eier
 - 5 EL Mehl
 - 2 EL Zucker
 - 1 TL Zimt
 - Butterschmalz zum Ausbacken
-
- Zuerst müssen die Äpfel geschält werden.
 - Dann werden mit dem Apfelausstecher das Kerngehäuse und Stiel und Blüte entfernt. Ist kein Ausstecher zur Hand, können die Kerne auch mit einem spitzen Messer herausgeschnitten werden.
 - Anschließend werden die geschälten und entkernten Äpfel in circa 0,5 bis 1 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten.
 - Als Nächstes werden die Eier getrennt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und kurz zur Seite gestellt.
 - Das Eigelb wird mit der Flüssigkeit (Milch, Bier oder Weißwein) und der Prise Salz mithilfe des Handmixers gut verrührt.
 - Anschließend wird das Mehl eingerührt und ganz zum Schluss muss der Eischnee vorsichtig untergehoben werden.
 - Nun wird eine große Pfanne auf den Herd gestellt und es wird soviel Butterschmalz hineingegeben, dass das geschmolzene Fett den Pfannenboden gut bedeckt.
 - Die fünf Esslöffel Mehl werden auf einem tiefen Teller ausgebreitet und jede Apfelscheibe wird zuerst im Mehl gewälzt und dann durch den Teig gezogen.
 - Anschließend werden die Apfelringe im Teigmantel im nicht zu heißen Fett (sonst werden die Apfelkücherl zu dunkel) auf bei den Seiten goldgelb gebacken.
 - Die fertigen Apfelkücherl werden mit der Mischung aus dem Zucker und dem Zimt bestreut und heiß serviert.