

Apfelküchlein

Ausbackteig

Mehl	150g
Salz	1TL
Apfelsaft oder Wasser	1.5dl
Eigelb	2
Oel	1TL
Eiweiss	2

Äpfel 4-5

Zitrone 1

Fritieroel

Mehl in Schüssel geben

Salz beifügen

Apfelsaft Eigelb und Oel gut mischen.

Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren

Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 min ruhen lassen

2 Eiweiss zu Schnee schlagen, kurz vor dem Backen darunterziehen

4-5 Äpfel (z.B. Boskoop) schälen, ganz lassen Kerngehäuse ausstechen

In 1 cm dicke Scheiben schneiden mit Zitronensaft beträufeln

Apfelscheiben durch den Ausbackteig ziehen, fritieren