

## APFEL-KÜCHLE

Der fruchtige Klassiker im Bierteig!



### Zutaten

2	Eier
175 g	Mehl
250 ml	helles Bier
1 Prise	Salz
1 EL	Diamant Feinster Zucker
4-5	große, säuerliche Apfel
	Frittierfett oder -öl
	Diamant Zimtucker

### Zubereitung

1. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Mehl mit Bier, Eigelb, Salz und Zucker schnell zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zugedeckt 10 Minuten quellen lassen.
2. Eischnee unter den Teig heben. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 1 cm dicke Ringe schneiden.
3. Fett erhitzen. Apfelringe einzeln durch den Teig ziehen und schwimmend im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun backen.
4. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch warm mit Zimtucker bestreuen.
5. Tipp: Dazu schmeckt Vanillesoße oder -eis!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.