Apfelküchlein mit Puderzucker

Dessert » Bratäpfel

Zutaten (4 Personen)

» 3 Apfel/Äpfel
» 3 EL Zitronensaft
» 3 Ei(er)
» 150g Mehl
» 175ml Weißwein
» 3 EL Öl
» 1/2 Vanilleschote(n)
» 1 TL Zitronenschale
» 1 Prise Salz
» 2 EL Zucker
» Öl
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und die Früchte in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Eier trennen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Wein, Öl, Eigelben, Vanillemark und Zitronenschale verrühren. Das Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Das Öl in einer Fritteuse oder in einem schweren Topf erhitzen. Tipp: Das Fett ist heiß genug, wenn sich an einem eingetauchten Holzlöffelstiel kleine Bläschen bilden.

3. Apfelringe einzeln durch den Teig ziehen und portionsweise im Öl goldbraun ausbacken. Auf einer Lage Küchenpapier abtropfen lassen. Die Apfelküchlein noch warm auf Tellern anrichten. Evtl. mit Granatapfelkernen und Apfelchips garnieren, mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 400kcal/E10g/F18g/KH42g pro Stück

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke