

Apfelküchle mit Vanillesoße

Apfelküchle sind eine weitverbreitete Süßspeise.
Hier ein Rezept mit Bierteig. So wie sie meine Oma gemacht hat.

Zutaten:

für den Bierteig:	500 g Mehl
1/3 l Bier	Eiweiß von 4 Eiern
30 g Zucker	2 EL Öl
Äpfel nach Bedarf	etwas Salz
Zimt-Zucker-Mischung	
für die Vanillesoße:	1/2 l Milch
1 Vanilleschote	125 g Zucker
30 g Mondamin	4 Eigelb
1/8 l Sahne	

so wird's gemacht:

Die Zutaten für die Vanillesoße miteinander verrühren und kurz aufkochen.

Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und die Zutaten für den Bierteig gut miteinander verrühren. Die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und die Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Apfelringe im Bierteig wenden und in der Pfanne mit reichlich Fett oder in der Fritteuse bei 180 °C goldgelb ausbacken und anschließend in der Zimt-Zucker-Mischung wenden.

Mein Tipp:

Die Vanillesoße kann kalt oder warm serviert werden.