

Apfelküchlein

Beignets de pommes

Anzahl: **10.00 Pers**

Rezeptgruppe: **Warme Süßspeisen**

Saison: **Herbst**

Zutaten

960 g	Äpfel, säuerliche Sorte, geschält, ohne Kerngehäuse
50 g	Zitronensaft, frisch
50 g	Zucker
100 g	Weißmehl
600 g	Backteig/Bierteig
150 g	Ölverlust beim Frittieren
100 g	Zucker
2 g	Zimt, gemahlen

Sauce

300 g	Vanillesauce
-------	---------------------

Vorbereitung

- Backteig bereitstellen.
- Äpfel in Scheiben von 5-8 mm Dicke schneiden und mit Zitronensaft und Zucker marinieren.
- Zucker mit Zimt vermischen.
- Fritteuse auf 160-170 °C erhitzen.

Zubereitung

- Apfelscheiben auf einem Gitter abtropfen lassen.
- In Weißmehl wenden und gut abklopfen.
- Apfelscheiben im Backteig wenden und bei 170 °C in der Fritteuse goldgelb ausbacken.
- Herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
- Apfelküchlein im Zimtzucker wenden und warm servieren.
- Warme Vanillesauce dazu servieren.

Hinweise für die Praxis

Auf die gleiche Art lassen sich auch Ananas- oder Bananenküchlein zubereiten.