Apfelküchlein in Bierteig

powered by: Gary´s Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:35:47 CET

Beschreibung

Zutaten
4 Äpfel, 2 El Zitronensaft oder Weinbrand, 100g Mehl, Salz, 2 Eier, 1/8 l Helles Bier, 1 Tl Öl

Zubereitung
Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Aus den restlichen Zutaten einen Teig herstellen und Eischnee darunterziehen. Apfelscheiben in Bierteig tauchen und ausbacken.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	**Schwierigkeit**	ganz einfach
Portionen	eine Portion	**Sonstige Menge**	
Land/Region		**Kosten**	
Vegetarisch	0	**Laktose frei**	0
Diabetisch	0	**Gluten frei**	0
Kilo-Kalorien		**Kilojoule**	
Fettgehalt		**Broteinheiten**	
Eiweiß		**Kohlehydrate**	