# 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** | |