

Hotel & Restaurant Laasenhof

Rezept mit
Videoanleitung



Rezept als
Videoanleitung



Apfelküchlein im Bierteig

Unsere Rezeptempfehlung für Sie:

Apfelküchlein im Bierteig

Beignets de pommes – Pâte à fire à la bière

Zutaten für 4 Personen:

390 g	Äpfel, geschält, entkernt	240 g	Bierteig
20 g	Zitronensaft, frisch	600 ml	Öl
20 g	Zucker	40 g	Zucker
40 g	Weißmehl	etwas	Zimt, gemahlen

Vorbereitung:

Den Bierteig bereitstellen. Äpfel in Scheiben von 5-8 mm Dicke schneiden, mit Zitronensaft und Zucker marinieren und auf einem Gitter abtropfen lassen. Zucker mit Zimt mischen. Öl in einem Topf erhitzen.

Zubereitung:

Apfelscheiben in Weißmehl wenden, gut abklopfen, dann im Bierteig wenden und im heißen Öl goldgelb ausbacken. Auf einem Gitter abtropfen lassen und vor dem Servieren in Zucker-Zimt wenden.

**Das ganze Rezept als Videoanleitung,
finden Sie auf unsere Webseite!**
(oder QR-Code einscannen).



Restaurant und Pension Laasenhof

Auf der Laase 21
01796 Struppen OT Weißig

Telefon: +49 (0)35021 99288

Web: www.laasenhof.de
Mail: info@laasenhof.de

www.laasenhof.de