

# Apfelküchle

Warm ein gern gegessener Nachtisch bei den Bewohnern

## Zutaten

500g Mehl  
1/3 L Bier  
1 Prise Salz  
30g Zucker  
2 EL Öl  
4 geschlagene Eiweiß  
Äpfel  
Zimt-Zucker-Mischung

## Zubereitung

Mehl, Bier, Salz, Zucker, Öl und geschlagenes Eiweiß gut miteinander verrühren.

Die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und die Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Nun die Scheiben im Bierteig wenden und im Fettbad bei 180° goldgelb ausbacken.

Die gebackenen Apfelküchle in mit Zimt vermischem Zucker wenden und auf einem Teller anrichten.

*Luschtig isch dui Fasuacht,  
weuu wei Muddr Küchla bacht,  
weuu se aber koine bacht,  
wo pfeif'e auf dui Fasuacht.*