

## APFELKÜCHLE IN BIERTEIG

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
			<b>Für den Bierteig:</b>
1	1	Ei	Aufschlagen und in eine Schüssel geben.
2	1	Ei	Trennen und das Eigelb zu dem Ei geben. Beides gut verquirlen.
3	150 g	Mehl	In eine Schüssel geben.
4	125 ml	Pils	Langsam einrühren.
5	3-4 EL	Zucker	Zusammen mit
6	Dem ganzen	Verquirlten Ei	Zufügen und alles zu einem glatten Teig verschlagen. Der Teig sollte nicht zu dünn sein. Den Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
			<b>Für die Füllung:</b>
7	1	Zitrone	Halbieren und auspressen. Den Saft durch ein Sieb in eine Tasse geben.
8	4	Säuerliche Äpfel	Waschen, vom Kerngehäuse befreien, schälen, waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
9	Alle	Apfelscheiben	In eine Schüssel geben.
10	Den ganzen	Zitronensaft	Übergießen und gründlich mischen.
11	2-3 EL	Mehl	In einen tiefen Teller geben.
12	Alle	Apfelscheiben	Nacheinander in dem Mehl wenden.
13	Reichlich	Butterschmalz	In einer Pfanne erhitzen und sobald das Fett heiß geworden ist:
14	Alle	Apfelscheiben	Nacheinander durch den Bierteig ziehen und vorsichtig in das Fett legen, am besten mit Hilfe eines Pfannenwenders. Schwimmend ca. 5 Minuten goldgelb ausbacken, auf ein Kuchenrost legen und mit Puderzucker bestreuen sofort heiß servieren.