BIOSÜDTIROL

Bio-Bäuerin Rosi serviert: Apfelkiachlen

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (4 Portionen)
3-4 **Bonita**
130 g Bio-Mehl
130 ml Bio-Milch
2 Eier
2 EL Zucker
eine Prise Salz
Rum
Vanillezucker
Zitrone
Öl
Zimt
Staubzucker

Zubereitung
Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mehl in eine Schüssel geben, Milch einrühren, Eidotter, Zitrone, Vanille und Rum dazugeben. Das Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Den Eischnee den anderen Zutaten unterheben. Dann die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und ins heiße Öl geben, goldbraun backen und herausnehmen. Mit Zimt und Staubzucker bestreuen. Und mit einem Lächeln servieren.

Rosis Tipp:
Damit die Apfelkiachlen etwas weniger fettig werden, kann man dem Teig noch etwas Bier hinzufügen. Guten Appetit!