

# Apfelkiachl

Rezept für 4 Personen

## Zutaten

2 mittelgroße saftige Äpfel  
Saft einer halben Zitrone  
Etwas Zimt  
125 g Mehl  
1 EL Zucker  
2 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
125 g Bier  
1 EL Samen Öl  
2 Eier  
Staubzucker zum Bestreuen  
Sonnenblumen- und Rapsöl zum Frittieren

## Zubereitung

- Äpfel schälen, das Gehäuse entfernen und in ½ cm dicke Spalten schneiden.
- Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und Zimt bestreuen, 10 Minuten ziehen lassen.
- Mehl mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Salz vermischen und mit dem Bier und dem Samen Öl zu einem glatten Teig verrühren.
- Eigelb in den Teig einrühren.
- Eiweiß extra schlagen und dann unter den Teig heben.
- Die Apfelscheiben im Teig wälzen und in heißem Öl goldgelb backen, mit Staubzucker servieren.