



Apfelstücke im Weißbier-Teig

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

4	Äpfel (säuerlich)	1	Zitrone
200 g	Mehl	150 ml	Weißbier
1	Ei	1	Eigelb
2 EL	Zucker		Butterschmalz
	Puderzucker		Vanillecreme

Zubereitung

Zubereitung

1. Das Ei und Eigelb mit dem Bier mischen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig muss leicht klebrig sein.
2. Mit Zucker abschmecken und dann etwas ruhen lassen.
3. Zitrone auspressen, die Äpfel schälen, in ca. 1 -2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
4. Die Apfelstücke im Mehl wälzen und durch den Teig ziehen.
5. Dann sofort in das heiße Fett geben und für ca. 5 Minuten frittieren, bis sie goldgelb sind.
6. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
7. Mit der Vanillecreme und Puderzucker garnieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.