

Bioleks: Apfelringe in Bierteig

 happy-mahlzeit.com/rezepte/bioleks-apfelringe-in-bierteig/

Zutaten:

- 5 - 6 säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
- 2 - 3 EL Zitronensaft
- 120g Zucker
- 2 - 3 TL Rum
- 200g Mehl
- 1/4 Liter helles Bier
- 2 Eier
- 50g Butter
- Salz
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in 1cm dicke Scheiben schneiden. Den Zitronensaft mit 20g Zucker und dem Rum verrührt, über die Apfelscheiben gießen. 30 Minuten beiseite stellen.

Für den Bierteig das Mehl mit dem Bier, dem restlichen Zucker (100g) und einer Prise Salz glattrühren. Den Teig 20 Minuten quellen lassen.

Die Butter zerlassen und wieder abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe und die Butter zum Teig rühren. Die Eiweiße zu Schnee schlagen und unter den Bierteig heben.

In einer Pfanne reichlich Butterschmalz stark erhitzen. Die Apfelscheiben abtropfen lassen, portionsweise durch den Bierteig ziehen und auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die fertigen Ringe auf Küchentrepp entfetten. Anschließend in einer Zucker-Zimt-Mischung wenden und heiß servieren.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 26.9.1997

Prominenter Gast: Winfried Glatzeder