

Apfelküchle in Weinteig und Zimtzucker

2 große Äpfel (Boskop)

Weiswein

Zirtonensaft

Mehl

Zucker, Zimt

Öl

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel dann in etwa fingerdicke Scheiben schneiden und in Zitronenwasser legen.

Aus dem Mehl, etwas Zucker und dem Weißwein einen zähflüssigen Teig (ähnlich Crepesteig/Pfannkuchenteig) glatt anrühren.

In einer Pfanne oder einem großflächigen Topf Öl erhitzen (es geht auch eine Friteuse). Die Apfelscheiben durch den Weinteig ziehen und in das heiße Öl geben. Es muß soviel Öl in der Pfanne sein, das die Apfelringe schwimmen. Im Öl wenden und sobald sie Farbe nehmen herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, im Zimtzucker (Zucker mit etwas Zimt vermengt) wenden und warm servieren.

Schmeckt pur, mit Vanilleeis oder Vanillesauce.

Und hier geht gut ein Dessertwein (also süßer Weiswein wie Spätlese) dazu.