

---

MARIANNE KALTENBACH

---

AUS  
SCHWEIZER  
KÜCHEN

---

Mit Radierungen von Lorenz Meier

---

**DRS** 1

[www.echtzeit.ch](http://www.echtzeit.ch)

Dieses Rezept stammt aus dem Gasthaus «Löwen» in Heimiswil

## ÖPFELCHÜECHLI

### APFELKÜCHLEIN

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Früchte in 1 cm dicke Scheiben schneiden. — In eine flache Schüssel legen, mit Zucker bestreuen und mit Zitronensaft und Kirsch beträufeln. — Gesiebtetes Mehl mit Salz und Bier mischen. Eigelb zugeben. 1–2 Stunden ruhen lassen. — Unmittelbar vor dem Backen das steif geschlagene Eiweiss darunter ziehen. — Die Apfelscheiben gut abtropfen, durch den Teig ziehen und 2–3 Minuten bei 180°C schwimmend ausbacken. — Noch warm mit Zimtzucker bestreuen.

Arbeitsaufwand: 40 Minuten

Ruhezeit: 1–2 Stunden

Backzeit: 2–3 Minuten

4 grosse Äpfel (am besten Boskop)

2 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

1 EL Kirsch

125 g Mehl

1 Prise Salz

1,5 dl Bier

1 Ei

Zimtzucker

aus 4 EL Zucker und 1 TL Zimt

Öl für die Frittüre

