



BIOSÜDTIROL



## Bio-Bäuerin Rosi serviert: Apfelkiachlen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten (4 Portionen)

- 3-4 Bonita
- 130 g Bio-Mehl
- 130 ml Bio-Milch
- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- eine Prise Salz
- Rum
- Vanillezucker
- Zitrone
- Öl
- Zimt
- Staubzucker

### Zubereitung

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mehl in eine Schüssel geben, Milch



**BIOSÜDTIROL**

einrühren, Eidotter, Zitrone, Vanille und Rum dazugeben. Das Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Den Eischnee den anderen Zutaten unterheben. Dann die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und ins heiße Öl geben, goldbraun backen und herausnehmen. Mit Zimt und Staubzucker bestreuen. Und mit einem Lächeln servieren.

**Rosis Tipp**

Damit die Apfelkiachlen etwas weniger fettig werden, kann man dem Teig noch etwas Bier hinzufügen. Guten Appetit!