***Hollerküchle oder Apfelküchle (4 Personen)***

6 Äpfel waschen, schälen und Kernhaus ausstechen, jeden Apfel in 5 Scheiben schneiden

2 EL Zitronensaft mit Zitronensaft und Zucker vorischtig vermischen

1 EL Zucker und abdecken

**Alternativ: 8 Holunderblüten mit Stil**

**Ausbackteig:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| 150 g  200 ml  1 TL  2  1 Prise | Mehl  Milch  Rapsöl  Eier  Salz  Rapsöl | Mehl mit Salz vermischen und langsam die Milch zugeben  (am besten mit den Schneebesen des Handrührgerätes)  Die Eier trennen  Eigelb und 1 TL Rapsöl unter den Teig rühren  Die Eiweiß zu Eischnee schlagen und dann vorsichtig mit einem Teigschaber unterziehen |

ca. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben oder Holunderblüten jeweils einzeln im Backteig wenden und mit einem Löffel in die Pfanne geben und von beiden Seiten knusprig braten

Beim Holunder vor dem Umdrehen mit einer Schere den Stiel entfernen

**Tipp:**

**Statt der Milch kann auch gerne**

**200 ml dunkles Bier oder**

**200 ml Frankenwein zur Zubereitung des Teiges genommen werden**

**Durch den Alkohol entsteht beim Backen nochmals ein besonders fluffiger Teig**