



ÄPFELKIACHL

FRITTELLE DI MELE | APPLE FRITTERS

D Zutaten

4 Äpfel
1 Prise Salz
Saft von 1 Zitrone
125 ml Milch
Zimt
2 Esslöffel Rum
12 dag Mehl
Staubzucker zum Bestreuen
2 Eier
Frittieröl

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Zimt bestreuen. Aus Mehl, Eigelb, Salz, Milch, Rum und dem geschlagenen Eiweiß einen Backteig zubereiten. Die Apfelscheiben darin eintauchen, dann in heißem Öl goldgelb backen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

I Ingredienti

4 mele
1 pizzico di sale
Succo di 1 limone
125 ml di latte
Cannella
2 cucchiari di rum
120 g di farina
Zucchero a velo
2 uova
Olio per friggere

Preparazione

Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fette dello spessore di un dito. Spruzzarvi sopra il succo di limone e cospargerle con la cannella. Mescolare la farina con i tuorli, il sale, il latte, il rum e gli albumi montati a neve. Immergere le fette nell'impasto e friggerle nell'olio bollente. Cospargerle con lo zucchero a velo e servirle.

E Ingredients

4 apples
1 pinch of salt
juice of 1 lemon
125 ml milk
cinnamon
2 tablespoons rum
120 g of flour
icing sugar for dusting
2 eggs
oil for frying

Method

Peel the apples, remove the cores and slice into pieces the thickness of a finger. Drizzle with lemon juice and sprinkle with cinnamon. Prepare a batter from the flour, egg yolk, salt, milk, rum and beaten egg white. Dip the apple slices in the batter, then fry until golden yellow in the hot oil, sprinkle with icing sugar and serve.

TIPP

Anstelle von Milch kann auch Weißwein verwendet werden.

CONSIGLIO

Al posto del latte è possibile utilizzare del vino bianco.

TIP

White wine can be used instead of milk.