



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Carpaccio vom Hirsch mit Rucola, Sbrinz und Meerrettich**

\*\*\*\*\*

**Rehrücken Försterart mit Spätzli**

\*\*\*\*\*

**Apfelküchlein mit Zimt**

Zutaten:

Zubereitung:

**Apfelküchlein mit Zimt**

225 g	Weissmehl	
0.25 TL	Salz	
2.25 dl	Saurer Most	
1.25 dl	Wasser	
1 EL	Öl	
3 Stk	Eigelb	
4 Stk	Äpfel	Boskoop od. Jonatthan
1 Stk	Zitrone	Saft
3 Stk	Eiweiss	steif schlagen
5 dl	Erdnussöl	
4 EL	Mehl	
	Zimt	
	Zucker	
4 Kugeln	Nussglace	
4 Blatt	Zitronenmelisse	

Teig:

Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben. Saurer Most, Wasser, Öl und Eigelb verquirlen, zum Mehl geben und alles zu einem dickflüssigen Teig schlagen. 15 Min. quellen lassen.

Äpfel schälen, jedoch ganz belassen. Kerngehäuse sorgfältig ausstechen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sofort im Zitronensaft wenden damit sie nicht braun werden.

Unmittelbar vor dem Ausbacken die Eiweiss steif schlagen und unter den Teig ziehen.

Das Öl auf 180°C erhitzen.

Apfelringe im Mehl wenden und durch den Teig ziehen. Schwimmend im Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zimtzucker bestreuen.

Die Apfelküchli mit einer Kugel Glace servieren. Garnieren mit Zitronenmelisseblatt.