

## Informationen zur Sendung vom 02.12.2025

### Apfelringe in Bierteig

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (4 bis 6 Personen)

ca. 600 g Äpfel  
1 Orange, Zitrone oder Mandarine  
250 g Weizenmehl (Type 405)  
ca. 150 ml Bier (milde Sorte, nicht zu bitter)  
3 Eier  
1-2 TL Zucker  
Prise Salz

#### Außerdem nach Gusto (pro Portion)

1 Kugel Vanille-Eis oder 1-2 Esslöffel geschlagene Sahne  
3 EL Puderzucker zum Bestäuben  
Hoch erhitzbares Pflanzenöl zum Frittieren

### Zubereitung

Für den Bierteig die Eier sauber trennen. Das Mehl in eine Schüssel füllen. Eigelb und Bier zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Mit abgeriebener Mandarinen- oder Orangenschale, Zucker und einer Prise Salz würzen. Die Schüssel für eine halbe Stunde zur Seite stellen, damit das Mehl quellen kann.

Währenddessen die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und das Obst in halbzentimeterdicke Ringe schneiden. Die Scheiben mit Zitronen-, Orangen- oder Mandarinsaft beträufeln, damit sie schön hell bleiben.

Vor dem Frittieren das Eiweiß aufschlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Einen passenden Topf maximal bis zur Hälfte mit Öl befüllen und auf höchstens 170 Grad erhitzen. Zum Messen der Temperatur ein Küchenthermometer verwenden.

Auf einen Teller etwas Mehl füllen. Die einzelnen Apfelringe nacheinander darin wälzen und nun vollständig in den Teig tauchen. Etwas abtropfen lassen und nach und nach wenige Portionen auf einmal in heißem Öl golden frittieren. Zwei Lagen Küchenpapier ausbreiten, damit bereits frittiertes ein wenig abtropfen kann. Bis zum Servieren im Backofen bei 130 Grad warmhalten.

### Anrichten

Das Gebäck mit Puderzucker bestäuben und auf Tellern verteilen. Mit Schoko-Zimt-Dipp, Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.

## Informationen zur Sendung vom 02.12.2025

### Apfelringe in Bierteig

Von Ulla Scholz

### Ullas Küchentipps

#### Mit und ohne Alkohol

Am besten eignet sich ein Weizen- oder ein mildes Bier. Pils hingegen kann sehr schnell im Teig zu bitter schmecken. Für Kinder oder Personen, die auf Alkohol verzichten wollen, wird die Masse mit alkoholfreiem Bier, Mineralwasser oder Apfelsaft angerührt. Auch lecker, wenn wir den Teig mit ein wenig geriebenem Ingwer verfeinern.

#### So bleiben geschnittene Äpfel schön hell

Damit sich die Apfelringe nicht braun verfärben, gebe ich sofort nach dem Schälen etwas Zitronensaft dazu. Das Vitamin C der Zitrone und ihre Säure sorgen dafür, dass die Schnittstellen hell bleiben. Die gleiche Wirkung – nur etwas schwächer – entsteht ebenso durch andere Obstsäfte wie Apfel- oder Ananassaft. Die verwende ich dann, wenn nicht so viel Säure gefragt ist. Mit Orange oder Mandarine und deren unbehandelter Schale bekommt das Gebäck ein schönes, rundes Aroma und schmeckt nicht so sauer.

#### Schoko-Sauce mit Zimt

##### Zutaten (4 bis 6 Portionen)

150 g Schokolade (70% Kakaoanteil)  
200 ml Sahne  
150 ml Milch  
2 EL Zucker  
1 TL Zimt oder Lebkuchengewürz

##### Zubereitung

Die Schokolade in Stückchen brechen und in einer Schüssel über einem Wasserbad langsam schmelzen. Sahne und Milch erhitzen, mit der Schokolade gründlich verrühren und mit Zucker und Zimt abschmecken.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**