



Apfelkuchle – jabłka w cieście piwnym

23 stycznia 2011

Znowu rano padał śnieg. Przypomniała mi się sroga zima z grudnia, a wspomnienia zawędrowały na Weihnachtsmarkt w Siegburgu. To najfajniejszy rynek bożonarodzeniowy w okolicy, cały utrzymany w stylu średniowiecznym. Tam nasze nosy wyczuły rozchodzący się w powietrzu zapach cynamonu z jabłkami i tam po raz pierwszy jedliśmy Apfelkuchle, czyli jabłka w cieście piwnym. Oczywiście popijając glühweinem, czyli grzany winem. Dzisiaj przygotowujemy apfelkuchle w domu, a dokładniej zrobi je dla mnie mistrz apfelkuchli – mój mąż.

Składniki:

Ciasto:

- 125 g mąki
- 25 g ciemnego cukru
- 2 żółtka
- 2 białka
- 1/8 litra piwa

Nadzienie:

- 3 jabłka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki soku z cytryny
- łyżeczka cynamonu

Dodatkowo:

- cukier puder
- cynamon
- olej rzepakowy do smażenia

Przygotowanie:

1. Do tego deseru najlepiej wziąć jabłka gatunku antonówka lub szara reneta – jabłka, które szybko stają się miękkie pod wpływem temperatury. Jabłka zbyt twarde nie usmażą się w ciągu 4-5 minut. Najpierw mój mąż obierze 3 jabłka, pokroi je w poprzek w plastry szerokości 3mm i wytnie gniazda nasienne. Z jabłek mają powstać okręgi.
2. Następnie wymiesza sok z cytryny z cukrem i cynamonem i zamarynuje w nim okręgi z jabłek przez co najmniej 15 minut.
3. Następnie mąż przygotowuje ciasto. Wypije butelkę piwa Heffe Weizen zostawiając 1/8 litra i wymiesza piwo z żółtkami.
4. Następnie wymiesza mąkę z cukrem i wleje do nich żółtka z piwem. Połączy całość i odłoży na 15 minut, żeby drożdże z piwa zaczęły rosnąć.
5. Po 10 minutach wstawi olej na ogień do nagrzania. Mąż zużyje około 0,4 litra oleju. Olej powinien mieć temperaturę około 180 stopni.
6. Zacznie też ubijać pianę z białek na sztywno. Na koniec delikatnie wymiesza wyrośnięte ciasto z pianą.
7. Gdy olej będzie już gorący (około 180 stopni) mąż obtoczy jabłka w cieście (jabłka powinny obkleić się dokładnie ciastem) i wrzuci do oleju każdorazowo po 3-4 sztuki, w

zależności od rozmiaru garnka (wszystkie jabłka muszą pływać na powierzchni).

8. Jabłka będzie smażył po 2-3 minuty i przewracał na drugą stronę. Gotowe apfelkuchle powinny mieć złoto-brązowy kolor. Jeżeli apfelkuchle za szybko brązowieją to znaczy, że olej jest zbyt gorący.

Będziemy je jedli, jeszcze gorące i parzące nas w paluchy. Tego nie polecamy. Ale polecamy posypać cukrem pudrem i cynamonem i jeść na ciepło.