

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Mehl
2 Stk. Eier
250 ml Milch
Salz
4 Stk. Äpfel
Öl

Mein persönlicher Tipp

Für die Apfelradeln eher säuerliche
Apfelsorten z. B. Kronprinz Rudolf,
Boskoop, Gravensteiner,...verwenden.:

Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

Quellen:

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*

Gebackene Apfelradeln

Zubereitung

- Mehl, Salz, Flüssigkeit (Milch, Wein, Mineralwasser, Bier oder Most) und Dotter verrühren.
- Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
- Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausstechen, und in Scheiben schneiden.
- Diese in den Backteig tauchen und in heißem Fett herausbacken.
- Mit Zucker und Zimt bestreuen.