

#### 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, Boskop, Gravensteiner,...verwenden.



**Barbara Hubmann**

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

## Gebackene Apfelradeln



Foto: VrK/Foto Fischer - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*

