



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*



Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

