

Apfelradl – gebacken

Zutaten:

Für 4 Portionen:

4-5 Äpfel, 250 g Mehl, 2 Eier, ¼ l Milch (statt Milch auch Weißwein oder Most),
1 Prise Salz, 1 Pkg. Vanillezucker, 40 g zerlassene Butter, 2 cl Rum;

Öl oder Butterschmalz zum Backen;

Staubzucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen weichen Backteig rühren. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. 1 cm dicke Scheiben schneiden, in den Teig tauchen und in heißem Fett beidseitig knusprig backen.

Noch warm mit Zimt-Staubzuckergemisch bestreuen und gleich servieren.

Tipp: Vanilleeis mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und dazu servieren!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!