

Apfelradln

Dauer: Schnell Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

2	Eier
125 G	griffiges Mehl
130 ML	Milch
1 PRISE	Salz
4	säuerliche Äpfel
	Butterschmalz
	Staubzucker
	Zimt

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

1. Für den Teig werden das Mehl, die Eier, eine Prise Salz und die Milch zu einem dünnen Palatschinkenteig gerührt.
2. Danach werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit und in dünne Scheiben geschnitten.
3. Jetzt werden die dünnen Scheiben mit dem Palatschinkenteig vermischt und Butterschmalz schwimmend, knusprig ausgebacken.
4. Zum Schluss werden die Äpfel mit Staubzucker und Zimt bestreut und mit Obst nach Belieben garniert.

Isst-Gut-Rezept, Mehlspeisen-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Es darf auch einmal ein Mehlspeisgericht auf den Teller.

Als Vorspeise einen saisonalen Salat oder eine klare Gemüsesuppe und zu den Apfelradln passt gut ein Glas Milch!