

ÄPFELRADLN

Zutaten für 2-3 Personen:
Zeitaufwand: ca. 30-40 min

2 Eier
200 ml Milch
120 g Mehl
Salz
etwas Rum
4 Äpfel

außerdem:

Rapsöl zum Braten
Zimtucker zum Bestreuen

1. Das Mehl mit der Milch, den Eiern, einer Prise Salz und optional etwas Rum vermengen.
2. Die Äpfel schälen, das Apfelkernhaus ausstechen und die Äpfel in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Äpfel in den Teig tunken und in einer Pfanne mit Rapsöl eher schwimmend bei mittlerer Hitze herausbacken.
3. Die Apfelradln mit Zimtucker bestreuen und noch heiß genießen.

friedarosa's Tipp:

Als Vorspeise eignet sich ein Teller Gemüsesuppe sehr gut. Falls noch ein paar Apfelradln überbleiben sollten, schmecken diese auch wunderbar kalt zum Nachmittagskaffee.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Kochen!

Deine friedarosa