

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Richard Rauch**

**Gebackene Apfelradln mit Preiselbeerobers**

**30 Minuten/leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

2 Äpfel (säuerliche Sorte), Mehl zum Wenden. Für den Backteig: 225 g glattes Mehl, 2 Eidotter, 250 ml Bier (oder auch Mineralwasser), 5 g Salz, 75 g Zucker, 50 g zerlassene Butter, 2 Eiweiß.

Außerdem: 750 ml Pflanzenöl, 100 g Kristallzucker, 1 Msp. Zimt (gemahlen), Staubzucker

Für den Preiselbeerrahm: 200 ml Schlagobers, 1/2 Vanilleschote, 2 EL Preiselbeermarmelade.

### **Zubereitung**

Für den Backteig Mehl, Eidotter und Bier zu einem glatten Teig verrühren. Salz, Zucker und zerlassene Butter zufügen. Eiweiß cremig schlagen und unter die Masse heben. 10 Minuten stehen lassen.

Pflanzenöl in einem Topf auf ca. 180 °C erhitzen. Die Äpfel schälen und mit einem Kerngehäuseausstecher entkernen. In 1 cm-Scheiben schneiden, in Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Im heißen Öl in ca. 5 Minuten goldbraun backen, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zimt mit Zucker in einer Schüssel verrühren und die Apfelspalten darin wälzen. Mit Staubzucker bestreuen.

Für den Preiselbeerrahm Schlagobers in einem Kessel cremig schlagen. Vanillemark auskratzen und in das Obers einrühren. Die Preiselbeeren glatt rühren und unter das Schlagobers ziehen.

Gebackene Apfelradln mit Preiselbeerrahm servieren.