

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Apfelradeln mit Mostschaum

**Köchin: Elisabeth Tritscher**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Apfelradeln

- 3 Äpfel (Golden Delicious oder Boscop)
- 1 EL Zitronensaft
- Zimt (gemahlen)
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Zimt-Zuckermischung zum Wenden (30 g Kristallzucker & 1 TL gemahlener Zimt)

Für den Backteig

- 200 g Weizenmehl (glatt)
- 140 ml Weißwein
- 1 EL Rum
- 140 g Sauerrahm
- 2 Eier
- Salz
- Kristallzucker

Für den Mostschaum

- 150 ml Most

- 6 Eidotter
- 60 g Staubzucker
- 10 ml Apfelsaft
- 4 cl Apfelbrand

Für die Garnitur

- Staubzucker

### Zubereitung

1. Für den Backteig das Weizenmehl, den Weißwein, den Rum, den Sauerrahm sowie eine Prise Salz und Kristallzucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
2. Für die Apfelradeln die Äpfel nicht schälen, nur das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel danach in zirka 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und einer Prise Zimt würzen.
3. Nun die marinierten Apfelringe mit den Händen vorsichtig durch den Backteig ziehen und in einer großen Pfanne in reichlich heißem Butterschmalz schwimmend ausbacken. Anschließend herausnehmen und sofort in der Zimt-Zucker-Mischung wenden.
4. Für den Mostschaum den Most, die Eidotter, den Staubzucker, den Apfelsaft und den Apfelbrand in einen Schneekessel geben und mit einem Schneebesen über Wasserdampf schaumig schlagen, danach vom Herd nehmen und kaltschlagen.
5. Zum Schluss die Apfelradeln auf einen flachen Teller geben, mit Staubzucker bestreuen und den Mostschaum rundherum anrichten.