

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gebackene Apfelradl

Koch: Max Stiegl

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Mehl (glatt)
- 2 Eier
- ¼ L dunkles Bier
- 1 kg Golden Delicious Äpfel
- eine Prise Salz
- 500 ml Milch
- 500 ml Öl
- Abrieb von einer Limette
- 500 ml Sauerrahm
- Kristallzucker
- Zimt
- Kardamompulver (oder Vanilleschote)
- Staubzucker

Zubereitung

Zuerst die Golden Delicious Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Quelle: ORF extra

Dann das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier gemeinsam mit dem Bier in einer zweiten Schüssel mit einem Schneebesen aufschlagen. Die schaumige Ei-Masse in das Mehl einrühren, die Milch dazugeben und alles schnell miteinander verquirlen, sodass keine Klümpchen entstehen. Eine Prise Salz und etwas Kardamompulver begeben.

Den Sauerrahm in einer Schüssel mit Zimt, Zucker und Kardamom verrühren.

Einen Topf mit Öl aufstellen und erhitzen. Die Apfelscheiben mit einer Pinzette (oder einer Gabel) in den Backteig tunken und in heißem Öl goldgelb ausbacken.

Die fertigen Apfelradl mit einer Mischung aus Zimt und Zucker oder mit Staubzucker bestäuben und gemeinsam mit der Sauerrahmcreme servieren.