

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gebackene Apfelradln

Zutaten

(4 Personen)

- 2 Äpfel geschält und entkernt

Für den Backteig

- 280 g griffiges Mehl
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- Etwas Vanillezucker

- 100 g Kristallzucker mit einer Msp. Zimt vermischt
- Butterschmalz
- Etwas Mehl zum Wenden

Zubereitung

Zunächst das gesamte Mehl mit der Milch, dem Weißwein und 2 Dotter glattrühren. Geschlagenes Eiklar unterziehen.

Äpfel in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und durch den Backteig ziehen.

In Butterschmalz goldbraun backen, abtropfen und in Zimtzucker wälzen.

Mit Staubzucker bestreuen.