



Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept
Nachspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

.....

Zutaten

.....

2 Eier

.....

125 G griffiges Mehl

.....

130 ML Milch

.....

1 PRISE Salz

.....

4 säuerliche Äpfel

.....

Butterschmalz

.....

Staubzucker

.....

Zimt

.....

Zubereitung

1. Für den Teig werden das Mehl, die Eier, eine Prise Salz und die Milch zu einem dünnen Palatschinkenteig gerührt.
2. Danach werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit und in dünne Scheiben geschnitten.
3. Jetzt werden die dünnen Scheiben mit dem Palatschinkenteig vermischt und Butterschmalz schwimmend, knusprig ausgebacken.
4. Zum Schluss werden die Äpfel mit Staubzucker und Zimt bestreut und mit Obst nach Belieben garniert.

Isst-Gut-Rezept, Mehlspeisen-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Es darf auch einmal ein Mehlspeisgericht auf den Teller.

Als Vorspeise einen saisonalen Salat oder eine klare Gemüsesuppe und zu den Apfelradln passt gut ein Glas Milch!