

Gebackene Apfelradl

Zutaten für Apfelradl (ca. 20 Stück):

3 Stück Äpfel (geschält und entkernt)
200 g Butterschmalz (für die Pfanne)

Für den Backteig:

200 ml Milch
280 g Mehl (griffig)
200 ml Weißwein
2 Stück Eier
1 Prise Salz
1 Prise Vanillezucker
1 Schuss Rum

Zum Wälzen:

1 Teelöffel Zimt
100 Gramm Kristallzucker

Zum Bestreuen:

1 Esslöffel Staubzucker

Zwei Drittel des Mehls mit Milch und Dotter glattrühren. Den Weißwein und Rum in den Teig rühren. Eiklar mit Vanillezucker und Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen, das restliche Mehl unterrühren.

Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und durch den Backteig ziehen. In Butterschmalz goldbraun backen, abtropfen und in Zimt-Zucker wälzen. Mit Staubzucker bestreuen.

