

# Apfelradln

Dauer: Schnell    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



## 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.