

Gebackene Apfelräder



Geräte: Küchenwaage, Messbecher, Rührschüssel, Apfelschäler, Messer, Fleischgabel, Pfanne

Vorarbeiten: Teller mit Küchenrolle zum Abtropfen herrichten

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 Ei 10 dag Mehl 1/8 l Milch 1 Prise Salz 3 dag Zucker 1 Schuss Rum	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Backteig herstellen:</u> Ei trennen, Eiklar zu Schnee schlagen • Milch, Dotter, Mehl, Salz, Zucker und Rum zu einem glatten Teig verrühren • Schnee untermengen
3 Äpfel	Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden
$\frac{1}{2}$ l Öl	<ul style="list-style-type: none"> • In die Pfanne 23 cm hoch Öl einfüllen und erhitzen (Brutzelprobe) • Die Apfelscheiben mit der Fleischgabel aufspießen, durch den Backteig ziehen und im Fett herausbacken • Auf jeder Seite ca. 1-2 Minuten. Die gebackenen Apfelräder auf Küchenpapier abtropfen lassen
Staubzucker Zimt	Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Staubzucker und Zimt bestreut servieren

☺ Tipp: Beliebige Früchte (Bananen, Kirschen, Trockenfrüchte, ...) lassen sich auf diese Weise zubereiten.