

Gebackene Apfelradl

Gebackene Apfelradl sind für mich der Inbegriff von Herbst! Die Äpfel aus dem Garten der Schwiegereltern haben wir nun zum Anlass genommen, um dieses typische Essen meiner Kindheit wieder mal in Angriff zu nehmen.

Üblicherweise werden sie ja in Backteig gewendet und in Fett rausgebacken, aber das ist uns dann doch ein bissel zu deftig - insbesondere, weil wir sie als Dessert kredenzen. Also versuchten wir die Variante mit einem etwas bekömmlicheren Teig und mit deutlich weniger Fett. Und ich kann euch sagen: es ist ur guuuut 😊



Du brauchst dafür:

- 4-5 Äpfel
- 375 ml Milch
- 200 g Mehl
- 3 Eier
- Zimt & Zucker zum Bestreuen
- Optional: Vanilleeis

Und so geht's:

- Milch mit Mehl verquirlen und etwas ruhen lassen
- Eier dazugeben, ganz leicht salzen und kurz verquirlen, bis ein sämiger Teig entsteht
- Äpfel schälen, das Gehäuse in der Mitte ausstechen und in 3-4 mm dicke Ringe schneiden
- Etwas Zucker mit Zimt vermischen und zur Seite stellen
- Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen
- Jeden Apfelring durch den Teig ziehen und in der Pfanne auf beiden Seiten goldbraun backen
- Nun noch jedes gebackene Apfelradl mit dem Zimt-Zucker bestreuen und optional mit einer Kugel Vanilleeis anrichten.