

## Gebackene Apfelradl

### Zutaten

2	mittelgroße Äpfel
100 g	griffiges Mehl
1/8 l	Wein
1	Dotter
1 EL	Öl
1	Eiklar
1 TL	Zucker

#### Weiteres:

- Salz
- Butterschmalz oder Öl zum Backen



### Arbeitsbeschreibung

#### Teig:

1. Griffiges Mehl in einen Schneekessel geben, mit Wein schnell zu einem glatten Teig rühren. Dotter, Salz und Öl dazu rühren.
2. Eiklar zu Schnee schlagen, mit Zucker gut ausschlagen und den Eischnee unter den Teig heben.

#### Apfelradl:

1. Äpfel schälen, mit Ausstecher das Kerngehäuse ausstechen, in 1 cm dünne Scheiben schneiden und mit Zucker und Zimt marinieren.
2. Äpfel in Mehl wenden, durch den Backteig ziehen und im heißen Fett goldgelb backen. Auf Gitter abtropfen lassen, in Zimtzucker wälzen und auf Vanillesauce anrichten.

### Hinweis

- Backteige nur kurz rühren, da sie sonst zäh werden.
- Vor dem Backen der Produkte etwas Teig in das Fett geben um zu kontrollieren ob die richtige Backtemperatur erreicht ist.
- Milchbackteige werden meist für Süßspeisen und kindergerechte Speisen ohne Alkohol verwendet.
- Durch die Zugabe von etwas Zucker erhält man knuspriges, braunes Backgut.
- Den Schnee erst unmittelbar vor dem Gebrauch unterheben.