

Benötigte Zutaten

200 g	Mehl
250 ml	Premium Alpenmilch
1	Ei
1 EL	Zucker
Prise	Salz
	Vanillezucker
1 Stamperl	Rum
	Butterschmalz

Winterklassiker Äpfiradl

Anleitung

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft bestreichen.

2. Aus Mehl, Milch, Zucker, Salz und Rum einen eher dickflüssigen Teig rühren und kurz rasten lassen. Keine Sorge wegen dem Rum: Der Alkohol verdampft beim Herausbacken. Der gute Geschmack bleibt.

3. Äpfel durch den Teig ziehen und in heißem Fett backen. Mit Zimtzucker bestreuen und heiß servieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten