

Gebackene Äpfelscheiben



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Apfelwein / Most	200 ml
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	25 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Äpfel / Apfel	6 Stk.
Fett	½ Liter

Zubereitung:

Die geschälten, entkernten Äpfel in Scheiben schneiden, in einen etwas dickeren Palatschinkenteig, der anstelle von Milch mit Most gemacht wird, tauchen und in heißem Fett ausbacken.

Mit Staubzucker bestreuen und ev. mit Vanilleeis servieren.

Tipp: Wenn der Teig zu fest ist, kann er mit etwas mehr Most oder Milch aufgegossen werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1459-Gebackene-Aepfelscheiben.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at