Guggenbergers Apfelradl-Rezept

Zutaten

- 3 Eier
- 2 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 0,1l Milch
- 1 EL Zucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung

Die Eier vom Eiweiß und Dotter trennen, Dotter mit Milch, Mehl, Salz und Zitronenschale zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß leicht aufschlagen, Zucker hinzufügen und weiterschlagen bis der Schnee leicht schaumig wird. Dann den Eischnee in die Dottermasse heben und leicht verrühren.

5 bis 6 mittelgroße Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen, nun 7 bis 8 mm große Ringe schneiden. Die Apfelradeln in Mehl wenden, durch den Backteig ziehen und in heißem Öl goldgelb backen. Apfelradeln herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Wir wünschen Euch gutes Gelingen!