Nah&Frisch



Sabine Herzog Professional

Gebackene Apfelspalten

Dessert Gebackenes Obst Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Eier mit Mehl, Salz, Staubzucker gut verrühren und zu einem schönen eher dickeren Palatschinken Teig verrühren.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Ringe schneiden. Öl erhitzen, die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und im heißen Öl goldgelb herausbacken, abtropfen lassen und mit Staubzucker und Zimt bestreuen.

Zutaten

- 1 kg Äpfel
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 200 ml Öl
- 1 Prise Salz
- 20 g Staubzucker
- 1 Prise Zimt