

Gebackene Apfelradln

Nicht nur im Herbst, sondern auch im Winter stehen Kochrezepte mit heimischen Äpfeln hoch im Kurs. Der Apfel ist nicht nur gut, sondern auch sehr gesund. Schon in meiner Kindheit hat es sehr viele Süßspeisen mit Äpfeln gegeben, wie z. Bsp. den Apfelschmarrn, den Scheiterhaufen oder auch die gebackenen Apfelradln.

- Vorbereitungszeit: 15 Minuten
- Garzeit: 20 Minuten
- Gesamtzeit: 35 Minuten
- Portionen/Menge: 4 Portionen

Zutaten Apfelradln:

200 g Dinkelmehl (oder auch Weizenmehl)
 $\frac{1}{4}$ Liter Bier – ich bevorzuge das gute heimische Gösserbier
2 Eidotter
2 Eiklar
40 g flüssige Butter
Prise Salz
ca. 4 große Äpfel

Zubereitung Bierbackteig:

Eidotter und Eiklar trennen. Das Eiklar steif schlagen. Es sollte nicht ganz fest, sondern eher cremig geschlagen werden. Mehl mit einer Prise Salz, dem Bier, der flüssigen Butter und dem Eidotter zu einer glatten Masse verrühren. Wer es besonders süß mag, kann auch ein wenig Zucker unterheben. Das Eiklar vorsichtig unter den Teig heben.

Apfelkernhaus ausstechen und die Äpfel schälen. Gleich mit ein wenig Zitrone beträufeln, damit sie schön weiß bleiben.

Fett erhitzen. Die Apfelscheiben nacheinander in den Bierbackteig tauchen und im heißen Fett schwimmend goldgelb ausbacken. Auf Küchenrolle abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren. Mahlzeit ☐

Tipps am Rande:

- Wer keinen Alkohol mag, kann auch Mineralwasser oder Milch für den Teig nehmen. Mit Bier wird der Teig jedoch ganz besonders knusprig.
- Apfelsorte: das bleibt einem selber überlassen – ich bevorzuge leicht säuerliche Äpfel
- Zu der heißen Süßspeise finde ich ein Vanilleeis ganz besonders lecker ☐ es passt aber auch eine Vanillesauce ausgezeichnet dazu.