

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