

Leicht 

Apfelradeln von Frau Susi

Zutaten

Für 4 Portionen

180–200 g Weizenmehl, glatt (Typ 480)
220 ml Milch
2 Eier
1 Schuss Weißwein (optional)
1 Prise Salz
3–4 Äpfel
Öl zum Ausbacken
Zucker und Zimt zum Bestreuen

Dauer

15 Minuten Zubereitung
15–20 Minuten Ausbacken

Damit der Backteig schön an den Apfelscheiben haftet, die Apfelringe vor dem Eintauchen kurz mit etwas Mehl bestäuben. Das gibt dem Teig extra Halt und verhindert, dass er beim Ausbacken abfällt.

Zubereitung

- ① Das Mehl in eine Schüssel sieben. Milch, Eier, den optionalen Schuss Weißwein und eine Prise Salz dazugeben und alles zu einem flüssigen, aber dicklichen Backteig verrühren. Ist der Teig zu flüssig, noch etwas Mehl einrühren; ist er zu dick, einen Schuss Milch dazugeben, bis die Konsistenz passt.
- ② Die Äpfel schälen, das Kernhaus mit einem Ausstecher entfernen und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- ③ Das Pflanzenöl in einem großen Topf oder einer Fritteuse erhitzen, bis es heiß genug ist. Der Boden soll so bedeckt sein, dass die Apfelradeln darin schwimmen können.
- ④ Die Apfelscheiben einzeln in den Backteig tauchen, gut überziehen und im heißen Öl goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- ⑤ Zimt und Zucker mischen und die noch warmen Apfelradeln großzügig damit bestreuen. Am besten sofort servieren!