



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Gebackene „Apfelradln“



Zutaten:

- 2 Äpfel geschält und entkernt
- 280 g griffiges Mehl
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- Etwas Vanillezucker
- 100 g Kristallzucker mit einer Msp. Zimt vermischt
- Butterschmalz
- Etwas Mehl zum Wenden

Zubereitung:

1. Zunächst das gesamte Mehl mit Milch, dem Weißwein und 2 Dotter glattrühren.
2. Geschlagenes Eiklar unterheben.
3. Äpfel in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und durch den Backteig ziehen.
4. In Butterschmalz goldbraun backen, abtropfen und im Zimtzucker wälzen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag **#SchlossSeggauApfelradln** mit uns teilen.