

*			
	© Salzburger Agra	r Marketing/ Brig	itte Quehenberger

Dauer: Schnell		
Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept		
Nachspeisen Vegetarisch		
Saison: Ganzjährig		
Für: 4 Personen		
Verfasst von: Brigitte Quehenberger		

Zutaten

2	Eier
125 G	griffiges Mehl
130 ML	Milch
1 PRISE	Salz
4	säuerliche Äpfel
	Butterschmalz
	Staubzucker
	Zimt

Zubereitung

- Für den Teig werden das Mehl, die Eier, eine Prise Salz und die Milch zu einem dünnen Palatschinkenteig gerührt.
- 2. Danach werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit und in dünne Scheiben geschnitten.
- **3.** Jetzt werden die dünnen Scheiben mit dem Palatschinkenteig vermischt und Butterschmalz schwimmend, knusprig ausgebacken.
- 4. Zum Schluss werden die Äpfel mit Staubzucker und Zimt bestreut und mit Obst nach Belieben garniert.

Isst-Gut-Rezept, Mehlspeisen-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Es darf auch einmal ein Mehlspeisgericht auf den Teller.

Als Vorspeise einen saisonalen Salat oder eine klare Gemüsesuppe und zu den Apfelradln passt gut ein Glas Milch!