



[www.tannheimertal.com](http://www.tannheimertal.com)

# Apfelradln aus dem Tannheimer Tal

## Zutaten für 4 Portionen:

- 120 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1/8 l Milch
- 1 Esslöffel Rum (optional)
- 1 Esslöffel Zucker
- 4 Äpfel
- Butterschmalz oder Pflanzenfett zum Backen
- Zimt-Zucker-Gemisch zum Bestreuen

## Zubereitung:

1. Für den Backteig Mehl, Eier, Milch und Zucker in einer Schüssel glatt verrühren.
2. Eine Prise Salz und nach Geschmack einen Schuss Rum dazugeben.
3. Backteig beiseite stellen, die Äpfel schälen, entkernen und in ein bis zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
4. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.
5. Die Apfelscheiben mit einer Gabel oder Küchenzange durch den Backteig ziehen und ins heiße Fett geben.
6. Ist die untere Seite goldgelb, die Apfelradln wenden und fertig backen.
7. Zum Schluss mit Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen und anrichten.

**Guten Appetit!**