Apfelspalten in Rumteig

Den süßen Apfelspalten in Rumteig kann niemand widerstehen. Das Rezept hierfür gibt es schon seit Generationen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel
1 Stk.	Ei
200 g	Mehl
6 EL	Milch
6 EL	Öl
2 EL	Rum
4 EL	Zucker
4 EL	Zimt

Zubereitung

1. Für die Apfelspalten in Rumteig die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel anschließend in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mehl, Milch, Ei und Rum zu einem glatten Teig verrühren.

2. Die Apfelscheiben Stück für Stück in den Teig tunken und kurz abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Apfelspalten darin goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

Zu den Apfelspalten in Rumteig eine leichte Vanillesauce servieren. Das Rezept kann auch mit Birnen anstatt mit Äpfeln zubereitet werden.