Gebackene Apfelscheiben

Die gebackenen Apfelscheiben verströmen einen wunderbaren Duft, wenn sie aus der Pfanne kommen. Als Beilage zu diesem Rezept passen Kompott oder Preiselbeeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

6 Stk.	Äpfel
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
1 Schuss	Rum
1 EL	Schmalz (zum Herausbacken)
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Für den Weinteig

2 Stk.	Eidotter
120 ml	Weißwein
2 EL	Öl
150 g	Mehl (glatt)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
2 Stk.	Eiklar
20 g	Zucker

Zubereitung

1. Für **Gebackene Apfelscheiben** zunächst einmal die Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend die Apfelscheiben in etwas Zitrone, Zucker und Rum einlegen.

2. Im weiteren Verlauf den Weinteig vorbereiten. Dazu das Eidotter, Weißwein, Öl, Mehl, Salz und Zitronensaft glatt anrühren. Das Eiklar steif schlagen, Zucker unterheben und mit dem Teig vermischen (der Teig sollte nicht zu dünnflüssig sein).

3. Apfelscheiben mit dem Kochlöffel durch den Backteig ziehen und in einer Pfanne mit heißem Schmalz oder Öl goldgelb backen. Die Pfanne etwas schütteln, so dass die Apfelscheiben schön mit Öl bedeckt sind (oder mit einem Löffel das Öl übergießen). Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker überstreuen. Der übrige Backteig kann löffelweise ins heiße Öl gegeben werden und zu Weinteigkrapfen gebacken werden.

Tipp

Den Backteig für Gebackene Apfelscheiben kann man auch für gebackene Hollunderblüten oder Kürbisblüten verwenden.