

Gebackene Apfelspalten

Wenn es mal schnell gehen soll, sind Gebackene Apfelspalten das ideale Dessert. Die Zutaten für dieses Rezept sind oft zuhause vorrätig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk. Äpfel
1 Stk. Zitrone (oder Zitronensaft)
2 EL Rum
2 EL Staubzucker
1 Schuss Öl
2 EL Staubzucker (zum Bestreuen)

Für den Weinbackteig

100 g Mehl
80 ml Weißwein
1 EL Öl
1 Stk. Eidotter
1 Stk. Eiklar
1 Prise Salz
1 TL Kristallzucker

Zubereitung

1. Für Gebackene Apfelspalten die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse herausstechen und die Äpfel dann in Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden. Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Rum über die Apfelringeträufeln. Anschließend mit Staubzucker bestreuen.

2. Aus Mehl, Wein, Öl, Eidotter und Salz einen glatten Teig rühren. Das Eiklar mit dem Kristallzucker mischen und steif schlagen. Den Eischnee unter den Teig heben.
3. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelringe in den Backteig tunken und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Staubzucker und Zimt bestreuen und servieren.

Tipp

Zu den Gebackenen Apfelspalten schmeckt Vanillesauce oder Vanilleeis.