

Apfelradln

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backteig:

160 g glattes Mehl
2 Eier (Größe M)
160 ml Weißwein
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz

Apfelscheiben:

300 g geschälte, entkernte, 1 cm
dicke Apfelscheiben
Zimt

Zum Ausbacken:

1 kg Kokosfett

Zum Bestreuen:

Zimt-Zucker

Vanilleobers:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Wie backt man Apfelradln?:

1 Backteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit der Schneerute glatt rühren. Den Teig ca. 10 Min. rasten lassen.

2 Apfelscheiben:

Die Apfelscheiben mit Zimt bestreuen, durch den Backteig ziehen und im heißen Kokosfett goldbraun ausbacken.

3 Zum Bestreuen:

Die heißen Apfelradln auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

4 Vanilleobers:

Schlagobers mit Vanille Zucker aufschlagen und das Vanilleobers zu den Apfelradeln servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann den Backteig auch mit Apfelsaft oder Milch statt Weißwein zubereiten.