



Zubereitung

Mehl salzen, mit Milch zu einem dicken Brei anrühren, Eier dazugeben. Butter in der Pfanne zergehen lassen und den Teig hineinleeren. Blättrig geschnittene Äpfel dazugeben, das Ganze wenden, zerstückeln, Butter dazugeben, 2 Minuten in der zudeckten Pfanne ziehen lassen.

Zutaten

2 Eier
2 Äpfel
360 g griffiges Mehl
etwas Milch
1 Prise Salz
etwas Butter

Apfelmiasl

Ingredients: 2 eggs, 2 apples, 360 g flour, milk, 1 pinch of salt, butter

Preparation

Salt the flour, mix with the milk to form a thick paste, add the eggs. Melt the butter in the pan and pour in the batter. Add the

sliced apples, turn, chop, add the butter and leave to simmer in the covered pan for 2 minutes.