



Zubereitung

Das Kerngehäuse bei den Äpfeln entfernen. Nach dem Schälen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die Milch wird mit dem Mehl, den Salz, den Eiern und dem Rum zu einem dickflüssigen Teig verrührt. Die Apfelscheiben in den Backteig eintauchen, in heißem Fett ca. 3 Minuten schwimmend ausbacken, mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp: Mit dem Weinbackteig bekommen die Epfiradl eine ganz besondere Geschmacksnote.

Fried apple slices

Ingredients

4 large apples, 1 spoon lemon juice, oil to fry, icing sugar, cinnamon; **batter:** 150 g flour, 3 eggs, 1 pinch of salt, 1/8 l milk, 1 dash of rum; **wine batter:** ¼ l white wine, 220 g flour, 35 g sugar, 1 pinch of salt, juice of half a lemon, 3 eggs

Preparation

Remove the core and peel the apples. Cut the apples in slices (approx. 1-1.5 cm thick) and drizzle over the lemon juice. Mix the milk, flour, salt, eggs and rum to a nice batter. Dip the apples in the batter and deep-fry them for

approx. 3 minutes. Serve with sugar powder and cinnamon.

A small hint: When you use the wine batter the apple slices will get a special flavour.

Zutaten

4 große Äpfel
Saft einer Zitrone
Backfett (Frittierfett)
Staubzucker
Zimt

Backteig

150 g Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
1/8 l Milch
1 Stampferl Rum

Weinbackteig

1/4 l Weißwein
220 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
Schale einer 1/2 Zitrone
3 Eiklar