

Apfelfannkuchen #6019

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Apfel
Nuss
Rahm

30 g Margarine
50 g Zucker
1 pk Vanillezucker
2 Eier
125 g Mehl
1/8 l Sahne
100 g geriebene Nüsse
2 tb Rum
3 md Äpfel
Mehl zum Wenden
Bratfett zum Ausbacken

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren, abwechseln Mehl und Sahne dazugeben und dann die Nüsse und den Rum zufügen. Zuletzt das zu steifen Schnee geschlagene Eiweiß unterheben.

Die ausgestochenen und geschälten Äpfel in dicke Scheiben schneiden, diese in Mehl wenden und in den Teig tauchen. Je 2 - 3 Apfelringe in 180 °C heißem Bratfett ausbacken.

Abtropfen lassen und mit Puderzucker überstäuben.