

BIO-EIER • EIER AUS BODENHALTUNG • FREILANDEIER • EIERLIKÖR
FRISCH-EI-NUDELN • BIO-SUPPENHÜHNER • JUNGHENNEN AUS EIGENER AUFGZUCHT



Äppelschräubchen

Zutaten

375 g Mehl
5 Eier
½ - ¾ l Milch
1 P. Vanillezucker
1 TL Salz
7 große weiche aromatische Äpfel

Zubereitung

Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem sämigen Eierkuchenteig verrühren, ohne dass Klümpchen entstehen. Vanillezucker dazugeben und etwa 5 Minuten mit dem Schneebesen oder im Mixer gut schlagen, damit der Teig besonders locker wird. Äpfel schälen und in 1 cm dicke Scheiben quer durch den Apfel schneiden (Kerngehäuse vorsichtig entfernen). Äpfel in den Teig legen. Öl oder Pflanzenfett in der Pfanne erhitzen, je 1 Apfelscheibe mit einem gehöhlten, nicht zu kleinen Holzlöffel in die Pfanne legen und bei guter Mittelhitze von beiden Seiten goldgelb backen.