



ANDREAS DÖLLERER
DESSERT



GEBACKENE APFELRADLN

Zutaten für 4 Personen

Backteig

2 Äpfel
280 g griffiges Mehl
200 ml Weißwein
200 ml Milch
2 Eier
1 TL Vanillezucker
ein Schuss Rum
100 g Kristallzucker mit einer Msp. Zimt vermischt
Butterschmalz
Staubzucker

Zubereitung

Zwei Drittel des Mehls mit Weißwein, Eidotter, Milch, Vanillezucker und Rum glattrühren.
Geschlagenes Eiklar unterheben und das restliche Mehl kräftig unterrühren.
Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Danach durch den Backteig ziehen.
In Butterschmalz goldbraun backen, abtropfen und in Zimtzucker wälzen. Mit Staubzucker bestreuen.

Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unseren 2018er Godramsteiner Münzberg MUSKATELLER Auslese VDP.Erste Lage.