

Gebackene Apfelspalten

Zutaten für 4 Personen:

3-4 Eier

120 g Mehl

1/4 l Milch

6 Äpfel

eine Prise Salz

eine Prise Staubzucker (zum Bestreuen)

eine Prise Zimt (zum Bestreuen)



Zubereitung

- Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dicke Scheiben schneiden.
- Aus den übrigen Zutaten einen dicken Palatschinkenteig bereiten.
- Nun die Apfelscheiben in den Teig tauchen und im heißen Fett in einer Pfanne langsam goldbraun backen, dass die Äpfel gar werden.
- Die fertigen Apfelspalten anrichten und mit Zucker und Zimt bestreut servieren.