

# apfel im Schlafrock

(Apfel im Teigmantel)

## Zutaten

4 große Äpfel  
200 g Mehl  
200 ml Milch und Wasser gemischt  
2 Eier  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz  
Puderzucker und Zimt zum Bestreuen

EL = (Eßlöffel)



## Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in fingerdicke Ringe schneiden.

### Teig zubereiten

Das Mehl mit der Flüssigkeit (ideal ist Milch und Mineralsprudel 1:1), den Eiern, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren, so daß ein dickflüssiger Teig entsteht. In einer großen Pfanne etwas Butterschmalz oder Öl erhitzen. Die Äpfel durch den Teig ziehen und in der Pfanne von beiden Seiten goldgelb backen. Mit Puderzucker und Zimt servieren.

---