

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:23:12 CET

Beschreibung

Zutaten

4 Äpfel, 75g Zucker, Zimt, 3cl Rum, 125g Mehl, 1/2 TI Backpulver, Salz, 2 Eigelb, Öl, 3/4 Tasse Kellerbier

Zubereitung

Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, Kerngehäuse ausstechen, mit Zucker und Zimt bestäuben, mit Rum beträufeln und 30 Minuten ziehen lassen. Ab und zu mit dem sich bildenden Saft übergießen. Mehl mit Backpulver sieben und dazugeben. Salz, Eigelb, Öl und Bier hinzufügen und Eischnee unterziehen. Apfelscheiben durch den Teig ziehen und ausbacken. Abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestreuen.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	