



REZEPTE von der **BIENENMANUFAKTUR**

APFEL IM TEIGMANTEL

FÜR 4 PERSONEN



Zutaten:

150g Mehl
3 Eier
30g Zucker
1/4 l Milch
3 Äpfel
Salz
Öl zum Braten
Zimt
Zucker

4 EL Bio Apfelmus
4 EL Honigperlen Aronia

Und so gelingt's:

Die Eidotter mit dem Zucker schaumig rühren, Milch, Mehl und Salz dazugeben, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheibenscheiden. Den Eischnee der 3 Eier unter den Teig ziehen und die Apfelscheiben hineingeben. In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen und die Apfelscheiben nacheinander von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen und warmstellen.

Alles auf Tellern anrichten und mit den Honigperlen und dem Apfelmus garnieren!

