
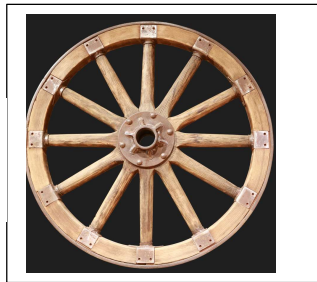


EV	Ernährung und Versorgung	Ernährung und Verpflegung (KrG)	
Name:	Klasse:	Datum:	




+



=



Apferadl

Menge	Zutaten	Zubereitung
150g 1 1/4 L 1 Prise	Mehl Eier Milch Salz	1. Aus den Zutaten einen Pfannkuchenteig herstellen, abdecken, quellen lassen.
3	Äpfel	2. Äpfel waschen, schälen, Kernhaus ausstechen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. 
3 Ei 1/2 TI	Zucker Zimt	3. Zimt und Zucker in einem Suppenteller mischen. Backofen auf 50°C Ober- Unterhitze einschalten.
¼ L	Öl	4. Arbeitsplatz zum Ausbacken vorbereiten. 5. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Apfelscheiben durch den Teig ziehen, goldgelb ausbacken. Sofort auf beiden Seiten in Zimtzucker legen, im Ofen warmstellen.
etwas	Puderzucker	6. Anrichten: 2 Apferadl auf einem Dessertteller anrichten, mit wenig Puderzucker bestreuen.
3-4 Kugeln 100ml	Vanilleeis oder Sahne	Evtl. mit 1 Kugel Vanilleeis oder einem Tupfen geschlagener Sahne servieren.