



Westfalen: Apfel im Schlafrock

Fehlt nur noch der Nachtsch für die Heimatküche. Alexander Wulf macht westfälischen „Apfel im Schlafrock“. Das perfekte Finish.

Das Rezept

von Alexander Wulf

Die Zutaten

- 350 ml Milch
- 2 Eier
- 1,5 EL Zucker
- Mark einer ½ Vanilleschote
- etwas Backpulver
- 200 g Mehl
- 4 Äpfel (Granny Smith o.ä.)
- 50 g Zucker
- 300 ml Butterschmalz oder Pflanzenfett

Zubereitung

Eier trennen und die Eigelbe mit Zucker und Vanille schaumig rühren. Eiweiße mit einem Esslöffel Zucker zu einem festen Schnee schlagen.

Mehl mit Backpulver mischen, Milch unterrühren und nach und nach zur Eigelbmasse geben. Teig zur Seite stellen.

Äpfel schälen, entkernen und in einen Zentimeter dicke Ringe schneiden.

Anschließend den Eischnee unter den Teig heben. Die Äpfel durch den Teig ziehen und im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Mit dem Zucker bestäuben und am besten noch warm genießen.