

## Flädle mit einer Apfelstrudel-Füllung und Schlagsahne



### **Zutaten:**

**Zutaten für ca. 4 Personen (als Dessert)**

#### ***Für die Flädle:***

- 3 Bio-Eier
- 80 g Mehl
- Schuss Mineralwasser
- 1/4 lt Milch
- Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 30 g zerlassene, lauwarme Butter

#### ***Für die Apfelstrudel-Füllung:***

- 2–3 Äpfel, geschält, vom Kerngehäuse befreit und grob geraspelt
- Saft von einer halben Zitrone
- Vanillemark aus einer Vanilleschote
- oder Vanillezucker
- Zucker nach Geschmack
- Zimt nach Geschmack
- 40–50 g feine Semmelbrösel oder
- Brösel vom getrockneten Hefezopf
- 80 g Butter
- 2 EL Rosinen, über Nacht in Rum
- oder Apfelsaft eingelegt
- 2 EL Walnüsse gehackt

#### ***Außerdem:***

- Butterschmalz zum Ausbacken der Flädle
- 220 g steif geschlagene Sahne

- Puderzucker



## Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Flädle zu einem glatten Teig verrühren. Die fertige Masse ca. 15 Minuten ruhen lassen. Durch die verschiedenen Größen von Eiern bedarf es nach der Ruhezeit des Teiges einer Prüfung der richtigen Konsistenz. Sollte die Masse zu dünn sein, noch etwas Mehl einrühren; sollte die Masse zu dick sein, dann etwas Mineralwasser zugießen. Um wirklich dünne Flädle (Crêpes) zu backen, darf der Teig keinesfalls zu dickflüssig sein.
2. Nach der Ruhezeit des Teiges in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz ganz dünne Flädle backen. Die fertigen Flädle warmstellen.
3. Die gehackten Walnüsse ohne Fettzugabe rösten. Beiseite stellen.
4. Die geriebenen Äpfel mit dem Zitronensaft marinieren. In einer heißen Pfanne mit der Butter die Semmelbrösel hellbraun rösten, zum Schluss Zucker und das Vanillemark hinzufügen. Dann die geriebenen Apfelstücke kurz vom Saft ausdrücken und mit den noch heißen gerösteten Semmelbröseln vermischen. Rosinen ausdrücken und hinzufügen, nochmals kurz auf dem Feuer durchschwenken, dann die Flädle mit der fertigen Apfelstrudel-Füllung füllen und mit Puderzucker bestreuen.
5. Servieren und geschlagene Sahne dazu reichen.