



Birnen-Radl die süße Verführung

Zutaten:

(Für Portionen | Dauer: 15 Minuten)

2 Eier

100 g Mehl

2 Eier

120 ml Milch

50 ml Öl

20 g Zucker

1 Prise Salz

Vanille

Öl oder Fett zum Rausbacken

So wirds gemacht:

Die Birnen werden gewaschen, mit einem Kernhaus-Stecher das Kernhaus entfernt und in Scheiben geschnitten. Etwa einen halben cm dick.

Für den Teig werden alle Zutaten, also Mehl, Zucker, Milch, Eier, Öl, Salz und etwas Vanille, vermengt. Der Teig sollte dicker sein als bei Pfannkuchen. - in etwa so wie bei Kaiserschmarrn

Die Birnen werden gewaschen, mit einem Kernhaus-Stecher das Kernhaus entfernt und in Scheiben geschnitten. Etwa einen halben cm dick. . So ist er flüssig genug, dass ihr die Birnen noch gut wenden könnt, aber dick genug, damit der Teig auch an den Birnenradl kleben bleibt.

Wenn ihr mit eurem Teig zufrieden seid, erhitzt ihr das Öl in der Pfanne. Die Birnenradl werden durch den Teig gezogen und gleich ins heiße Fett gelegt.

Nach etwa 30 Sekunden könnt ihr die Birnen einmal wenden. Wenn sie von beiden Seiten gold-gelb gebacken sind, lege ich sie noch auf ein Küchentuch zum abtropfen. Dann sind sie später nicht so fettig.

Jetzt wird angerichtet: Entweder mit Puderzucker, Zimtzucker oder Vanille-Eis. Oder mit allem, je nach dem wie große euer Heißhunger ist.