



## Wendedeckel

Keine Angst mehr vor dem Röstiwenden! Der neue extra-flache Wendedeckel von Betty Bossi garantiert Erfolg und Sicherheit. Er wird direkt auf die Rösti gelegt, kann zum Wenden am Knauf sicher festgehalten werden, und die Rösti rutscht anschließend perfekt vom Silikondeckel in die Pfanne zurück.

## Apfelkuchen aus der Bratpfanne

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.  
Quellen lassen: ca. 30 Min.

### 100g Mehl

4 Esslöffel Zucker

½ Teelöffel Zimt

¼ Teelöffel Backpulver

### 2 dl Milch

2 Esslöffel Butter, flüssig,  
abgekühlt

3 frische Eigelbe

3 frische Eiweisse

1 Prise Salz

Bratbutter zum Braten

2 Äpfel (je ca. 150g,  
z. B. Braeburn), geschält,  
Kerngehäuse entfernt,  
in je 6 Ringen

1 Esslöffel Zucker

¼ Teelöffel Zimt

1. Mehl, Zucker, Zimt und Backpulver in einer Schüssel mischen.
2. Milch, Butter und Eigelbe verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugießen, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.
3. Kurz vor dem Backen die Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen.
4. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne von ca. 24 cm Ø heiss werden lassen. Hitze reduzieren, die Hälfte der Apfelringe darin verteilen, Teig darübergiessen, offen auf mittlerer Hitze ca. 15 Min. braten, bis der Teig leicht fest ist, restliche Ringe darauf verteilen.

5. Wendedeckel (siehe Tipp oben) auf Pfanne legen, mit beiden Händen Deckel gleichmässig nach unten drücken, bis er auf dem Kuchen aufliegt. Deckel am Knauf festhalten, Pfanne wenden, sodass der Kuchen auf dem Wendedeckel liegt. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Kuchen zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 10 Min. fertig braten.
6. Zucker und Zimt mischen, Kuchen damit bestreuen.

**Dazu passt:** warme Vanillesauce.

**Pro Person:** 14g Fett, 10g Eiweiss,  
43g Kohlenhydrate, 1402 kJ (336 kcal)