

Steirischer Apfeltommerl



- 300 ml Milch
- 120 g glattes Weizenmehl
- Salz
- 2 Eier
- 50 g Fett
- 2 Äpfel
- Zucker, Zimt

1. Für das **Tommerlrezept** Milch mit Mehl und Salz versprudeln und etwas ziehen lassen.
2. Den Backofen vorheizen und die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünn blättrige Scheiben schneiden.
3. Nun rasch die Eier zum Teig geben und kurz verrühren. Das saubere Blech gut mit dem Öl bestreichen, sonst klebt der **Ofentommerl** an.
4. Den Teig auf das Blech gießen, dabei am Rand anfangen und gleichmäßig verteilen. Damit wird verhindert, dass der **Weizentommerl** in der Mitte anklebt.
5. Die Apfelringe auf dem Tommerl verteilen, rasch ins heiße Backrohr schieben und bei 230° ca. 10-12 Minuten backen. Den **Apfeltommerl** noch etwas im ausgeschalteten Rohr nachziehen lassen.
6. Den Ofentommerl mit Zucker und Zimt bestreuen, einrollen und sogleich servieren!

Tipp aus der Küche

- Das Backblech ohne Belag im Rohr miterhitzen. Öl und Teig dann auf dem heißen Blech verteilen.
- Je dünner der Teig, umso knuspriger der **Tommerl**.