



Zurück zur Natur - Abtenau

Tennengauer Muas

von Toni Gschwandtner, Sonnleit'n Hof

Zutaten:

ca. 500 ml Milch
ca. 500 g Mehl
eine Prise Salz
Butter zum Anbraten
Äpfel, in feine Scheiben gehobelt

Zubereitung:

Milch zum Kochen bringen, in einer Schüssel über das Mehl leeren.
Mit einer Prise Salz würzen und kräftig umrühren.
Butter in einer Pfanne erhitzen.
Den Teig zunächst wie eine dicke Palatschinke verteilen und anbraten.
Wenden und reißen.
Anschließend die Apfelspalten hinzufügen und abermals für einige Minuten anbraten.