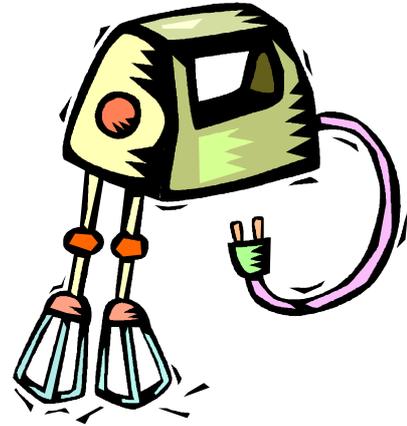


# Ολαδΰι

## Oladji

Du brauchst: **150 g Mehl,**  
**¼ l saure Sahne,**  
**3 Eigelb,**  
**3 Esslöffel Zucker (45 g),**  
**1 Päckchen Vanillinzucker,**  
**1 Prise Salz,**  
**3 Eiweiß,**  
**1 Apfel (es geht aber auch**  
**mit Pflaumen, oder**  
**überhaupt ohne Obst)**  
**Butter oder Margarine zum**  
**Backen,**  
**Erdbeermarmelade,**  
**Zucker oder Zuckerpuder**  
**zum Bestreuen**



Mehl in eine Schüssel geben. Mit der sauren Sahne glattrühren. Dann Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Salz unterrühren. Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Unter den Teig heben.

Äpfel schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Zum Teig geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Teig mit einem Esslöffel in die Pfanne geben und zu kleinen Fladen formen. Von jeder Seite goldgelb braten. Warm stellen, bis alle Oladji fertig sind.

Mit Puderzucker und saurer Sahne/ bzw. Marmelade heiß servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten

Zubereitung: 20 Minuten



**Guten Appetit!**