gebackene Apfelringe

Beliebt bei groß und klein sind diese gebackenen Apfelringe. Statt Kuchen am Nachmittag oder als Dessert.



Für ca. 12 – 16 Ringe :

90 gr Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

25 gr Zucker

75 ml Milch

2 große Äpfel, säuerlich

etwas Butter (oder Pflanzenöl)

Aus den ersten 5 Zutaten einen dicklichen Teig rühren.

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen, schälen und in dünne (ca.4 mm) Scheiben schneiden.

Etwas Butter oder Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Apfelringe

portionsweise in den Teig tauchen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.

Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier kurz ablegen, damit überschüssiges Fett aufgesogen werden kann.

Mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

Eine Kugel Vanilleeis oder etwas Vanillesauce schmecken sicherlich auch sehr gut dazu.

Quelle : chefkoch