



Gebackene Apfelringe

Zutaten:

2 Äpfel
 1 Tl Zitronensaft
 1 Staubzucker
 mit 1Tl Zimt
 zum Bestreuen
 250 g Mehl
 200 ml Milch
 1 Prise Salz
 2 Stk Eier
 200 ml Öl

Zubereitung

Für gebackenen Apfelringe zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, salzen, Milch und Ei zufügen und gut verrühren, so dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden, mit Zitronensaft leicht beträufeln. In einer Pfanne nun das Fett heiß werden lassen. Die Apfelringe in den Teig tauchen und im heißen Fett ausbacken. Öfter wenden, sobald sie schön goldbraun sind aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch heiß mit Staubzucker-Zimt bestäuben und servieren.



Desserts

