

Apfelringe gebacken

Zutaten für 3 Portionen

4 Stück Äpfel
500g Kokosfett zum Ausbacken
1TL Zimt
3 EL Zucker

Zutaten für den Teig:

3 Stück Eier
190g Mehl
200ml Milch
1 Prise Salz
30g Zucker

Zubereitung

- Eier, Mehl, Zucker, einer Prise Salz und Milch, werden in einer Schüssel zu einem Backteig vermengt.
- Danach werden die Äpfel gewaschen, geschält und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernt. Aus den Äpfel dicke Ringe scheiden (ca. 1 cm dick).
- In einer Pfanne (sollte beschichtet sein) wird das Kokosfett erhitzt.
- Dann werden die Apfelringe einzeln durch den zuvor angerichteten Backteig gezogen und im heißen Fett goldbraun gebacken.
- Die fertig gebackenen Apfelringe sollte man auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zucker und Zimt (am besten vorher in einer Schüssel vermischen) bestreuen.

