

# Gebackene Apfelringe mit Topfencreme

Die gebackenen Apfelringe mit Topfencreme sind eine einfache und süße Nachspeise mit cremiger Note. Mit unserem Rezept gelingt das fruchtige Dessert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 2 Stk.    | <a href="#">Eier</a>          |
| 150 g     | Weizenmehl, glatt (Type 700)  |
| 200 ml    | Vollmilch                     |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>          |
| 30 g      | Feinkristallzucker            |
|           | neutrales Pflanzenöl          |
| 4 Stk.    | <a href="#">Äpfel</a>         |
|           | Staubzucker                   |
| 250 g     | Speisetopfen                  |
| 50 ml     | <a href="#">Schlagobers</a>   |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a> |

## Zubereitung

1. Für die **gebackenen Apfelringe mit Topfencreme** die Eier trennen. Mehl, Milch, Eidotter und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit Feinkristallzucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Dadurch wird der Teig besonders luftig. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden.
2. Pflanzenöl in einem Topf oder einer tiefen Pfanne auf etwa 170 °C erhitzen (Holzstieltest: kleine Bläschen steigen auf). Die Apfelringe portionsweise durch den Teig ziehen, überschüssigen Teig abstreifen und im heißen Öl etwa 3 Minuten goldbraun ausbacken. Dabei einmal wenden. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

3. Den [Speisetopfen](#), Schlagobers und Vanillezucker in einer Schüssel glatt rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die warmen Apfelringe auf der Topfencreme anrichten und nach Belieben mit frischer Minze garnieren. Sofort servieren – so schmecken sie am besten.

## Tipp

Die gebackenen Apfelringe mit Topfencreme noch zusätzlich mit einer Prise Zimt bestäuben.