Gebackene Apfelringe

Mit diesem Rezept sind gebackenen Apfelringe Ruck Zuck zubereitet. Die köstliche Nachspeise mögen nicht nur Kinder besonders gerne.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel (groß)
400 ml	Milch
4 Stk.	Eier
500 g	Mehl
	Fett (zum Ausbacken)
Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die **gebackenen Apfelringe** die Eier, Milch und Salz in eine Schüssel geben und verquirlen. Das Mehl untermengen und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.

2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und in zirka 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Das Fett in einer Pfanne erhitzen, Apfelringe durch den Teig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken, dabei mehrmals wenden. Auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

4. Je nach Belieben Staubzucker mit Zimt vermengen und die Apfelringe darin wälzen.

Tipp

Die Apfelringe schmecken auch vorzüglich mit Vanillesauce oder mit Vanilleeis.