Omas Apfelringe

Die köstlichen Apfelringe nach Omas Rezept sind der Inbegriff von Gemütlichkeit. Mit wenig Zutaten und einfach himmlisch gut – perfekt für kalte Tage und Naschkatzen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel
150 g	Mehl
1 TL	Feinkristallzucker
0.5 TL	Zimt
1 Prise	Salz
150 ml	Vollmilch
2 Stk.	Eier
75 g	Feinkristallzucker
1 TL	Zimt
5 EL	Butterschmalz (Butter oder Öl)

Zubereitung

1. Für **Omas Apfelringe** das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Prise Salz, Zucker und Zimt hinzufügen. Eier und Milch dazugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig etwa 10 Minuten quellen lassen, damit er schön geschmeidig wird.

2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und die Äpfel in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

3. In einer kleinen Schüssel Zucker und Zimt mischen – darin werden die goldbraunen Apfelscheiben später gewendet.

4. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Apfelscheiben nacheinander durch

den Teig ziehen, bis sie rundum bedeckt sind. Dann portionsweise in der Pfanne bei mittlerer Hitze zirka 3 Minuten pro Seite goldbraun backen. Die fertig gebackenen Apfelscheiben sofort in Zucker-Zimt wenden und warm servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Am besten schmecken Omas Apfelscheiben noch warm – mit einem Klecks Schlagobers, Vanillesauce, Vanilleeis oder Apfelmus ein echter Traum! Auch pur, mit Staubzucker bestäubt sind sie ein Genuss.