Vegane gebackene Apfelscheiben

Die veganen Apfelscheiben sind eine köstliche Süßspeise. Der vorzügliche warme Nachtisch ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel
225 g	Weizenmehl
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
250 ml	Sojamilch
100 ml	Mineralwasser (mit Kohlensäure)
750 ml	Öl (zum Backen)
3 EL	Zucker
2 TL	Zimtpulver

Zubereitung

1. Um **vegane gebackene Apfelscheiben** in einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz vermengen. Füge die pflanzliche Sojamilch und das Mineralwasser hinzu und rühre alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig um. Stelle den Teig beiseite.

2. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Schneide die Äpfel in Scheiben von etwa 1 cm Dicke.

3. Gib so viel Pflanzenöl in eine beschichtete Pfanne, dass der Boden gleichmäßig bedeckt ist. In einem tiefen Teller mische Zucker und Zimt. Lege einen weiteren Teller mit Küchenpapier

aus. Erhitze das Öl auf mittlerer Hitze.

4. Tauche die Apfelscheiben mit zwei Gabeln in den Teig, lasse den überschüssigen Teig abtropfen und lege sie dann direkt in das heiße Öl. Brate sie bei mittlerer Hitze etwa 2-3 Minuten pro Seite goldbraun. Nimm die gebackenen Apfelscheiben aus der Pfanne und lege sie auf den vorbereiteten Teller mit Küchenpapier, um das überschüssige Öl abtropfen zu lassen.

5. Wende die leicht abgekühlten Apfelscheiben in der Zucker-Zimt-Mischung.

Tipp