



Apfelringe im Teigmantel

ZUTATEN: 4-6 Personen

6 Äpfel (säuerliche Apfelsorte)
25 g Staubzucker oder Zimt und
Zucker
Saft von einer Zitrone
Öl zum Braten

KOCHGESCHIRR:

Pfanne mit Deckel

für den Teig:

150 ml Milch
2 Eier
100 g Mehl glatt
Prise Salz
25 g Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Ei, Mehl, Zucker und Prise Salz zu einem festen Teig rühren.
2. Die Äpfel schälen, entkernen, in Ringe schneiden und mit Zitrone beträufeln.
3. Apfelscheiben durch den Teig ziehen und in heißem Öl braten, auf Papier abtropfen lassen und mit Staubzucker oder Zimt und Zucker bestreuen.

Dazu schmeckt leckeres Vanilleeis.

Beachte: Heißluft-Deckel immer waagrecht von der Pfanne nehmen!