



Gebackene Apfelringe (Apfelradln)

Ergibt ca. 12 Apfelringe (2 Hauptgerichte oder 4 Desserts)

Zutaten

- 2 Eier
 - 90 ml Milch
 - 2 TL Staubzucker (Puderzucker)
 - 100 g Mehl
 - Prise Salz
 - 2 Äpfel
-
- zum Backen: Öl (Butterschmalz, Kokosfett)
 - zum Bestreuen: Staubzucker und Zimt

Zubereitung:

Die Eier, die Milch, Zucker und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen.

Das Mehl zugeben und zu einer glatten, dicken Masse rühren. Den Teig auf die Seite stellen und die Äpfeln vorbereiten.

Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und das Kerngehäuse in der Mitte ausstechen. Ich nehme dazu immer meinem Blumenausstecher. Man kann auch mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen, und dann erst die Äpfel in Scheiben schneiden. Nun die Äpfel vorsichtig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, jeden Apfelring durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Dann den Herd etwas herunterschalten, damit die Apfelringe nicht sofort sehr braun werden.

Die Äpfel auf beiden Seiten goldbraun backen.

Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und gleich mit Staubzucker (und Zimt) bestäubt genießen.

Wenn Ihr mehrere Partien nacheinander macht, könnt ihr die Apfelringe im Backofen warmhalten. Allerdings sind sie dann nicht mehr so knusprig.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling