

Apfelringe

Zutaten (4 Personen):

- 4 Äpfel
- etwas Zitronensaft
- 4 Eier
- 6 EL Vanillezucker
- 200 ml Milch
- 6 EL Olivenöl + Öl zum Ausbacken/Anbraten
- 250 g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz

Anleitung:

1. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen.
2. Das Eigelb zusammen mit dem Öl, dem Salz, den 2 EL Vanillezucker und der Milch ebenfalls mit dem Handrührgerät verrühren. Nun das Mehl nach und nach hinzufügen. Weiterhin rühren. Es sollte ein zähflüssiger Teig entstehen.
3. Das Eiweiß vorsichtig unter die Teigmasse heben.
4. Die Äpfel schälen, waschen und mit einem Apfelausstecher entkernen. In ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Die Äpfel mit etwas Zitronensaft beträufeln.
5. Das Öl in der Pfanne heiß werden lassen. (Die Ringe sollten bis zur Mitte im Öl schwimmen).
6. Wenn das Öl heiß ist, die Ringe beidseitig durch die Teigmasse ziehen und in der Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten. Darauf achten, dass die Ringe nicht zu braun werden.
7. Kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit dem restlichen Vanillezucker bestreuen.
8. Servieren und Genießen.

Die Apfelringe lassen sich im Sommer wunderbar mit einer Kugel Eis und leckerer Vanillesoße kombinieren. Probiert es unbedingt aus. Außerdem ist dieses Rezept ein wunderbarer Tipp für alle, die spontan Besuch bekommen und auf die schnelle etwas Leckeres servieren möchten. ;-)