

Gebackene Apfelringe



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	½ Teelöffel
Weizenmehl (glatt)	250 g
Gold Rum	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf
Apfelsaft	Etwas / nach Bedarf
Äpfel / Apfel	7 Stk.
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Diese Ringe mit Zucker und Zimt bestreuen und mit etwas Rum beträufeln.

Anschließend das Mehl mit etwas Apfelsaft zu einem glatten, dicklichen Teig rühren. Abschließend das Öl und das steif geschlagenen Eiweiß unterziehen.

Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Die Apfelringe in den Teig tauchen und in heißem Fett knusprig backen.

Mit Zucker und Zimt bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-803-Gebackene-Apfelringe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at