

Apfelringe in Teig

Wer es lieber fruchtig süß als schokoladig mag, wird sie mit Sicherheit lieben: Apfelringe in Teig. Auch diese Süßspeise kennen viele von uns schon seit sie klein sind, aus Großmutter's Zeiten. Wenn nicht, wird es jetzt höchste Zeit, sie kennen zu lernen.

Apfelringe in Teig sind recht schnell und einfach herzustellen. Man kann verschiedene Teige verwenden, wie Hefeteig oder Blätterteig. Je nach Teig kann man die Ringe nicht nur im Ofen backen, sondern auch in der Friteuse zubereiten. Dann geht's noch schneller.

Diese Mahlzeit eignet sich eher als richtiges Hauptgericht oder als Zwischenmahlzeit als zum Dessert. Für ein Dessert ist sie nicht leicht genug und liegt daher zu schwer im Magen.

Probieren Sie Apfelringe in Teig am besten noch warm mit einer Vanillesoße oder einem Sahnehäubchen. So können sie auf jeden Fall das sonntägliche Stück Kuchen ersetzen und sind eine nette Abwechslung.

Für 4 Personen brauchen Sie folgende Zutaten:

200 g Mehl,
1/2 Päckchen Backpulver,
1/8 Liter Vollmilch,
2 Eigelb,
1 TL Öl,
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker,
2 Eiweiß,
2 EL Zucker,
2 große Äpfel,
Zitronensaft

Zubereitung.

Backpulver und Mehl mischen, sieben und zusammen mit der Milch, Eigelb, Öl und Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiss zusammen mit dem Zucker zu einer steifen Masse schlagen, die sie dann unter den Teig heben. Die Äpfel in Ringe schneiden, den Kern entfernen und mit etwas Zitronen saft beträufeln, das verhindert das die Äpfel braun anlaufen. Die Apfelringe in den Teig geben und sofort in der Friteuse goldbraun ausbacken. Dazu passt Vanilleeis oder Vanillesoße. Natürlich schmecken die Apfelringe auch so lecker.