



## *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!**