

GEBACKENE APFELRINGE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 2 Pink Ladys
- etwas Zitronensaft
- 1 Prise Puderzucker
- 1 Prise Zimt

TEIG

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

ZUM BACKEN

- 200 ml Öl

Haiyad Abdullahi



ZUM GLÜCK

GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 30 MIN.

1. Mehl in die Schüssel geben. Salz, Milch und Ei dazugeben und gut verrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht.
2. Die Pink Ladys schälen, das Kerngehäuse entfernen, in dicke Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
3. In der Pfanne das Öl heiss werden lassen.
4. Die Apfelringe in den Teig tauchen. Danach Apfelringe in die Pfanne geben und goldbraun braten.
5. Apfelringe auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Schluss mit Puderzucker und Zimt bestäuben.