

Leckere Apfelringe

Zutaten:

- 2 große Äpfel
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 2 Eier

Zubereitung:

1. Zuerst gibst du das Mehl in die Schüssel. Das Mehl salzt du. Weiterhin muss die Milch und das Ei hinzugefügt werden. Alles wird verrührt, sodass du ein dickflüssigen Teig hast.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. Wenn du möchtest, kannst du die Ringe mit einer Zitrone beträufeln.
3. In einer Pfanne muss Fett heiß gemacht werden. Die Apfelringe in den Teig tauchen und im Fett ausbacken. Diese sollst du sie öfter wenden. Sobald sie schön goldbraun sind, nimmst du sie aus der Pfanne und lässt sie auf Küchenpapier abtropfen.
4. Falls du Lust hast, kannst du dein Gericht mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!