

Moin,

in diesem Monat stellen wir den Apfel in den Mittelpunkt.

Apfelringe im Teigmantel



Ihr braucht:

- 2 Äpfel
- 1 Ei
- 6 EL Milch
- 4 EL Mehl
- 1 Pck Vanillezucker
- Etwas Puderzucker



3. Wälzt die Ringe im Teig.



Zubereitung

1. Vermengt das Ei, das Mehl, den Vanillezucker und die Milch zu einem festen Teig.
2. Schält die beiden Äpfel. Entkernt sie und schneidet sie in ungefähr gleich dicke Ringe.

Kochen für Jedermann

4. Bratet sie in einer beschichteten Pfanne kurz von beiden Seiten goldbraun.
5. Richtet die Apfeling mit etwas Puderzucker an.



Goeden Appetit!



