

# Frittierte Apfel-Ringe

---



## **Zutaten (ca. 30 Stück):**

- 5 Äpfel
- 200 g Mehl
- 100 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 3 Eier
- 20 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 kg Pflanzenfett (zum Frittieren)
- Zimt & Zucker (zum Bestreuen)

## **Zubereitung:**

Äpfel schälen und mit Hilfe eines Apfelsausstechers das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in fingerdicke Scheiben schneiden und zur Seite stellen.

Mehl mit Zucker, Salz, Zimt, Milch, Wasser und Eiern zu einem Ausbackteig verrühren.

In einem großen Topf das Pflanzenfett auflösen und auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Die Apfelscheiben portionsweise in Mehl wälzen, durch den Ausbackteig ziehen und in das heiße Fett geben. Die Apfelringe von jeder Seite 1 Minute goldbraun frittieren. Danach mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Nach Belieben mit Zimt und Zucker garniert servieren.

## **Tipp:**

Als schmackhafte Begleiter eignen sich auch Vanilleeis oder Sahne.

***Nährwertangaben: 122 kcal pro Stück, 9 g KH pro Stück***