



■ foto :: muth

Apfelringe – oh, wie lecker!

Ihr braucht für 2 Portionen:

100 g Mehl, 1/8 L Milch, 1 Ei, 1 Prise Salz, 3 säuerliche Äpfel, 40 g Margarine, 3 TL Zucker, 1 TL Zimt

So geht's: Mehl, Milch, Ei, Salz, Zucker und Zimt verrühren. Die Äpfel schälen, mit einem Ausstecher die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in 0,5 cm bis 1 cm dicke Ringe schneiden. In einer beschichteten Pfanne ein Stück Margarine auslassen. Die Apfelringe portionsweise durch den Teig ziehen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Noch warm schmecken die Apfelringe
am besten. Guten Appetit!**