



foto :: muth

# Zum Aufessen

**Rezept :: Gebackene Apfelringe**  
**Die duften richtig lecker und**  
**schmecken echt herbstlich!**



niela

**Man braucht für 2 Portionen:**

70 g Mehl, 30 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, 1/8 L Milch, 1 Ei, 1 Prise Salz, 3 säuerliche Äpfel, 40 g Butter, 3 TL Zucker, 1/2 TL Zimt, etwas Zucker zum Bestreuen

**So geht's:**

Mehl, gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, 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 Pfanne ein Stück Butter schmelzen lassen.

Die Apfelringe portionsweise durch den Teig ziehen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit etwas Zucker bestreuen.

Noch warm schmecken die Apfelringe am besten.

**Guten Appetit!**



mio