



## Benötigte Zutaten

### Apfelringe

80 g Premium Naturjoghurt  
3,6 %

40 ml Weißwein

120 g Mehl

15 ml Öl

2 Eier

1 Prise Salz

15 g Kristallzucker

4 Äpfel geschält

50 g Staubzucker

Saft von einer Zitrone

1 EL Rum

Sonnenblumenöl zum Backen

Staubzucker und Zimt zum Bestreuen

## Gebackene Apfelringe

Gebackene Apfelringe sind ein köstlicher Klassiker: frische Apfelspalten werden in luftigem Backteig goldbraun ausgebacken und knusprig serviert. Mit Zimt und Zucker bestreut und einem cremigen Zimtjoghurt serviert, sind sie ein unwiderstehliches Dessert.

### Anleitung

1. Zu Beginn Mehl, Wein, Öl, Joghurt, Eidotter und Salz zu einem glatten Teig verrühren.

2. Dann das Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.

3. Nun die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und das Kerngehäuse kreisförmig aus jeder Scheibe ausschneiden. Jetzt mit Zitronensaft und Rum beträufeln und mit Staubzucker bestreuen.

4. Danach ausreichend viel Öl in einer Pfanne erhitzen. Es hat die richtige Temperatur, wenn beim Eintunken eines Holzlöffels Bläschen aufsteigen.

5. Apfelringe in den Teig tauchen und im Fett bei etwas reduzierter Temperatur goldbraun backen.

6. Nach dem Rausgeben auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit Staubzucker und Zimt bestreuen.

7. Für das Zimtjoghurt alle angeführten Zutaten gut verrühren und mit den gebackenen Apfelringen servieren.

Tipp:

Teig nicht zu dick machen. Ein leichter, elastiger Teigmantel ermöglicht, dass der Teig klebt und die gebackenen Apfelringe knusprig werden.



## Zimtjoghurt

250 g Premium Naturjoghurt  
3,6%

1 TL Zimt

1 Pkg. Vanillezucker

1 EL Staubzucker

## Nährwerte pro Portion

10 g Fett 10 EW 67 Kohlenhydrate 412 kcal 5.58 BE



Ein Rezept der:  
AMA Marketing