



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, eilastiger Teigmantel ermöglicht, dass der Teig klebt und die gebackenen Apfelringe knusprig werden.

SalzburgMilch



Zimtjoghurt

250 g **Premium Naturjogurt**
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