

## *Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker*

für 5 liebe Gäste

Der Duft von frisch gebackenen Apfelringen mit Zimtzucker ist fast unwiderstehlich – lauwarm serviert mit Vanilleeis heben sie die Stimmung selbst an grauen Herbsttagen.

### Milchbackteig

120 ml Milch

100 g Mehl, glatt

1 Eidotter (19 g)

Salz

1 TL Rum

1 Eiklar

1 TL Zucker für den steifen Schnee

3 Stk. Äpfel

Zitronensaft

0,25 l Öl oder Fett zum Ausbacken z.B. Rapsöl, Butterschmalz

gemahlener Zimt, Feinkristallzucker



### Milchbackteig herstellen

- ✓ Mehl, Salz mit Milch und Rum zu einem glatten Teig verrühren.
- ✓ Eidotter unterrühren und kurz rasten lassen.
- ✓ Eiklar mit Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.
  
- ✓ Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und mit Zitronensaft bepinseln.
  
- ✓ Kurz vor dem Ausbacken in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden, mit einer Fleischgabel in den Backteig tauchen, schwimmend im heißen Fett auf jeder Seite goldgelb ca. 3 min backen.
- ✓ Die Apfelringe auf einer Küchenrolle abtropfen lassen und warm stellen.
- ✓ Mit Zimtzucker und Vanilleeis servieren.

*Tipp:* Zimtzucker auf Vorrat herstellen!

Zucker mit Zimt vermischen und in ein verschließbares Glas füllen. Für einen besonders feinen Geschmack, die Menge an Zimtpulver reduzieren und eine halbierte Zimtstange ins Glas geben. Hübsch verpackt - mit einem Rezept – ist der Zimtzucker auch ein nettes Mitbringsel!

Ein Rezepttipp von Ing. Maria Lehner