



APFELRINGE

Ein leckerer Snack für süße Feinschmecker.

ZUTATEN

- 2 Fairebel Äpfel
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 Prise Puderzucker
- Fett für Pfanne oder Fritteuse

FÜR DEN TEIG

- 250 g Mehl
- 200 ml Fairebel Vollmilch
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

Für den Teig, erst das Mehl mit dem Salz vermengen, Milch und Eier hinzugeben, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 1cm dicke Ringe schneiden. Anschließend etwas Zitronensaft über die Apfelringe geben.

Fett in einer Pfanne oder Fritteuse erhitzen. Die Apfelringe in den Teig tauchen und ausbacken bis sie goldbraun sind.

Abschließend mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

