

REZEPT



ALTTLÄNDER APFELRINGE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Portionen | 30 Min. | + Quellzeit

Zutaten

- 2 Eier
- 120 ml Milch
- 140 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 50 g Mandelblättchen
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 1-2 TL gemahlener Zimt
- 3 mittelgroße Äpfel
- 60 g Butterschmalz



_1168

ZUBEREITUNG

1. Eier trennen. Eigelbe mit Milch verrühren. Mehl und gemahlene Mandeln gründlich unterrühren. Teig 10 Minuten quellen lassen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

2. Zucker und Zimt mischen. Eiweiße steif schlagen, 3 EL Zimtzucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben. Äpfel schälen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse herausstechen. Äpfel quer in je ca. 5 Ringe schneiden.

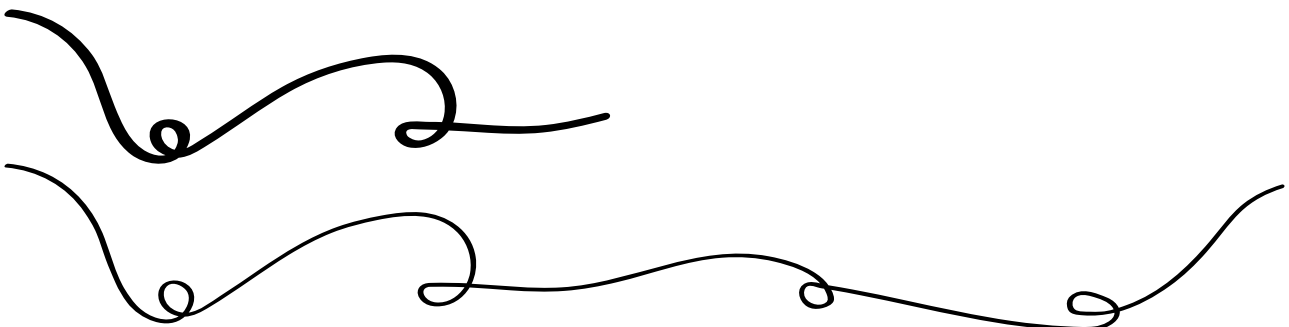
3. Apfelringe portionsweise durch den Teig ziehen und in etwas heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im restlichem Zimtzucker wälzen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Tipp:

Dazu schmeckt eine Vanillesoße, das Rezept dazu findet ihr [hier](#).

Obst: Apfel

Inspirationen



REZEPT

