

REZEPT



PARADIESISCHE APFELKRAPPEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 Portionen | 45 Min.

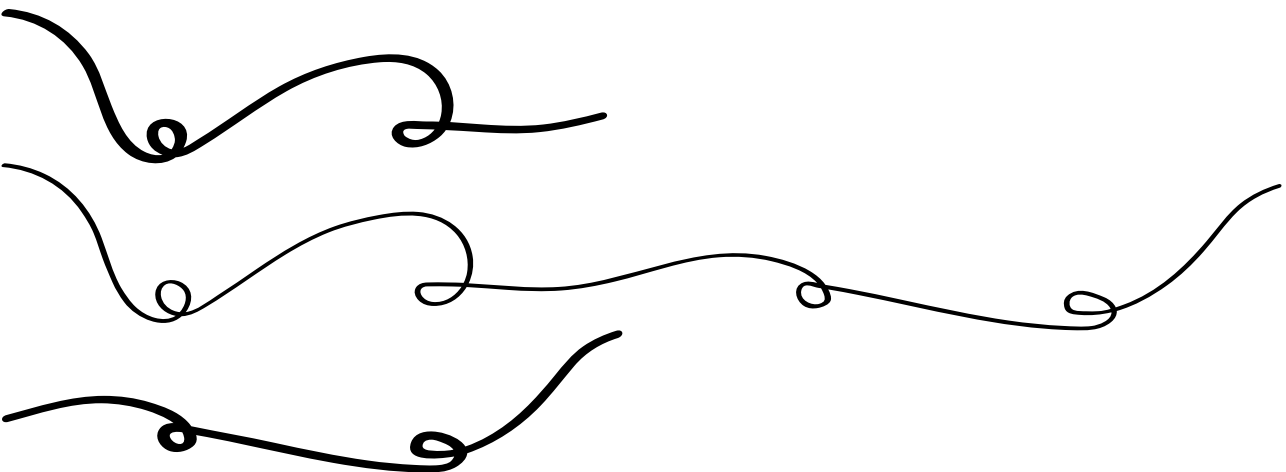
Zutaten

- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 50 ml Pflanzenöl
- 2 EL SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 4 säuerliche feste Äpfel (z.B. Boskop)
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 4 Kugeln Vanilleeis



_1012

Inspirationen



ZUBEREITUNG

413

Kcal

pro Portion ca.

9.75

Gramm

Eiweiß

45.3

Gramm

Kohlenhydrate

21.3

Gramm

Fett

1. Eier trennen. Eigelb mit Milch, 3 TL Öl, 1 EL Zucker und Salz verrühren. Mehl zufügen und glatt rühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben.

2. Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Ausstecher herausstechen und Äpfel quer in je 4 Ringe schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Apfelringe durch den Teig ziehen und ca. 2 Minuten von jeder Seite goldgelb ausbacken.

3. Übrigen Zucker und Zimt mischen. Apfelkrapfen mit Vanilleeis anrichten, mit Zimtzucker bestreuen.

Obst: Apfel