

Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis

Eine Abwandlung von Apfelpfannkuchen sind diese gebackenen Apfelringe. Heiß und kalt mit Vanilleeis kombiniert mal eine andere Art von Dessert. Wichtig ist aber auf jeden Fall ein frischer aromatischer Apfel.

Du brauchst:

- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 2 TL Zucker
- 20 ml Milch
- Je Person ½ Apfel (Elstar, Jonagold, Pinova o.Ä.)
- Butter zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben



Es ist nicht schwierig:

- Das Ei mit dem Zucker schaumig aufschlagen.
- Mehl dazu geben und klümpchenfrei einrühren.
- Die Milch dazu und nochmal gut durchschlagen.
- Die Äpfel schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kerngehäuse ausstechen.
- Butter in einer großen Pfanne erhitzen.
- Die Apfelscheiben im Teig wälzen und in die Pfanne legen.
- Von beiden Seiten langsam goldbraun braten.
- Auf jeden Teller zwei Apfelscheiben legen, mit Puderzucker bestäuben.
- Eine (oder zwei) Kugeln Vanilleeis dazu, servieren, schmecken lassen.