

Gebackene Apfelringe mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die gebackenen Apfelringe:

2 saure Äpfel, groß	3 Eier	180 g Mehl
200 ml Milch	20 g Zucker	1 Prise Salz
1 TL Speiseöl	500 g Margarine	1 TL Zimt
4 EL Zucker		

Für die Vanillesauce:

500 ml Milch	1 Vanilleschote	2 EL Speisestärke
2 EL Zucker		

Aus den Eiern, dem Mehl, der Milch, einem Teelöffel Öl sowie 20 Gramm Zucker einen Teig herstellen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in zwei Zentimeter dicke Ringe schneiden. Anschließend die Apfelringe mehlieren, durch den Teig ziehen und im heißen Teig ausbacken. Abschließend aus dem Zimt und dem restlichen Zucker eine Mischung herstellen und die ausgebackenen Apfelringe darin wälzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und das Mark in die Milch geben. Das Ganze mit dem Zucker aufkochen lassen und mit der Speisstärke andicken und nochmals aufkochen lassen.

Die Apfelringe auf Tellern anrichten und mit der Vanillesauce garniert servieren.

Ricarda Göbel am 18. Juni 2015