

Das benötigen Sie für

4 Personen

250 g	Mehl
2 Stück	Eier
2 EL	Sonnenblumenöl
250 ml	Milch
4	Äpfel
150 g	Zucker
1 EL	Zimt
1 Prise	Salz
Frittierfett	



Apfelkrapfen

- 1 Mehl, Salz, Eier, Milch und Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren.
- 2 Anschließend den Teig für 60 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.
- 3 Währenddessen die Äpfel waschen, schälen, in 5 Scheiben und entkernen.
- 4 Die Äpfel mit Zucker panieren und mit Zimt bestreuen.
- 5 Die panierten Apfelscheiben dann in den Teig tunken.
- 6 Im heißen Fett goldbraun frittieren und anschließend nochmals in Zucker wälzen und mit Zimt bestreuen.

Wer mag, kann die fertigen Apfelscheiben bei 200 °C in den Backofen geben und so den Zucker zum karamellisieren bringen.

Guten Appetit