

Apfelringe in Bierteig

Zutaten

300g Mehl

200ml Apfel Bier

3 Eier

5 große Äpfel

1 Prise Salz

Etwas Zimt

Öl

Puderzucker nach Belieben



Zubereitung

Die Eier in einer großen Schüssel schaumig schlagen, das Mehl dazugeben und die Masse verrühren. Mit dem Bier aufgießen, erneut verrühren, dann mit Salz und Zimt abschmecken.

Die Äpfel schälen, in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse entfernen.

In einer Pfanne wird das Öl erhitzt. Die Apfelringe werden einzeln in den Bierteig getaucht und dann im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun ausgebacken.

Nach dem Backen können die Apfelringe auf einem Küchenkrepp von überschüssigem Öl befreit werden, dann angerichtet und mit etwas Puderzucker bestreut.