

# Apfelringe mit Zimtzucker und Vanillesoße

Dessert » Apfel-Dessert

## Zutaten (4 Personen)

- » 3 große Apfel/Äpfel
- » 3 EL Zitronensaft
- » 2 Ei(er)
- » 150g Mehl
- » 370 ml Milch
- » 50 ml Mineralwasser
- » 1 1/2 Vanilleschote(n)
- » 1 TL Zitronenschale
- » 1 Prise Salz
- » 150g Zucker
- » 750 ml Öl
- » 1 TL Zimt
- » 250 ml Schlagsahne
- » 5 Eigelb

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

31-60min



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

Äpfel vorbereiten

- Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen
- Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- mit Zitronensaft beträufeln

Teig zubereiten

- 2 Eier trennen
- Vanillemark von einer halben Schote auskratzen
- Mehl mit 120 ml Milch, Mineralwasser und 2 EL Öl verrühren
- Eigelbe, Vanillemark und abgeriebene Zitronenschale unterrühren
- Eiweiße mit Salz und 2 EL Zucker steif schlagen
- Eiweiß unter den Teig heben

Vanillesoße zubereiten

- Mark aus der 2. Vanilleschote auskratzen
- 250 ml Milch und Sahne mit Vanilleschote und Mark verrühren
- Mischung aufkochen
- Eigelbe und 100g Zucker cremig schlagen
- heiße Milchlösung in die Eigelbcreme rühren
- Mischung zurück in den Topf geben
- bei kleiner Flamme unter ständigem Rühren zur Soße aufschlagen
- ACHTUNG: nicht kochen lassen!
- Vanillesoße durch ein Sieb streichen

Fertigstellung

- Öl auf 160°C erhitzen
- Apfelscheiben in den Teig tauchen
- im Öl goldbraun ausbacken
- Äpfel auf Küchentuch abtropfen lassen
- mit Zimtzucker bestreuen
- mit Vanillesoße servieren

Nährwerte: 497kcal/E10g/F27g/KH54g pro Portion

angelegt am: 03.10.2008

Rezept-Nr: 2300

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke