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 Milchmischung 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 Küchenkrepp abtropfen lassen
- mit Zimtzucker bestreuen
- mit Vanillesoße servieren

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