Gebackene Apfelringe

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Äpfel (groß)
- 250 g Dinkelmehl
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- Butterschmalz (zum Ausbacken)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Äpfel und schneide sie in 1 cm dicke Scheiben. Entferne das Kerngehäuse mit einem runden Ausstecher.
2. Verrühre das Mehl, die Milch, die Eier, den Zimt und die Prise Salz zu einem geschmeidigen Pfannkuchenteig.
3. Erhitze etwas Butterschmalz in einer Pfanne. Wende die Apfelscheiben im Teig und backe sie von beiden Seiten goldbraun.
4. Bestreue sie vor dem Servieren mit Zimt-Zucker. Lecker sind sie auch, wenn du etwas Honig oder Ahornsirup darüber träufelst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.