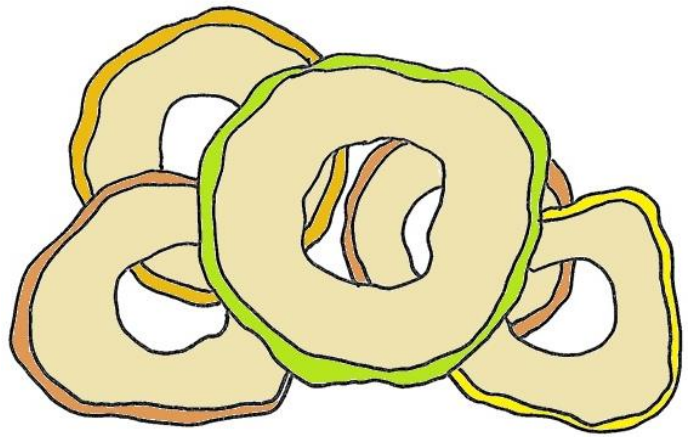


Apfelbernies

Leckere Apfelringe in einem knusprigen Teigmantel.



Zutaten für 20 Personen

- 3000 g Äpfel
- 250 g Zucker
- 625 g Mehl
- 100 g Butter, zerlassene
- 10 Eigelb, verquirlt
- 500 ml Milch
- Öl, zum Frittieren
- Salz

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, und die Äpfel in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit etwas Zucker bestreuen. Ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. Inzwischen für den Teig Eigelb, Mehl, abgekühlte Butter, 1 EL Zucker, 1 Prise Salz und Milch verrühren, sodass ein halbflüssiger Teig entsteht. Teig bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen, vor der Verwendung nochmals rühren.

Apfelringe abtropfen lassen, in den Teig tauchen, Portionsweise herausheben und in einer großen Pfanne mit sehr heißem Öl von beiden Seiten goldbraun frittieren. Herausheben und zum Abtropfen auf Küchenrolle legen. Warm stellen, bis alle Ringe frittiert sind. Nach Geschmack mit Zimt und Zucker bestreuen.

Guten Appetit!