

Apfelringe in Weinbackteig mit Granatapfel und Ahornsirup



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

200 g Mehl

$\frac{1}{4}$ l Weißwein

Vanillemark

30 g Zucker

Prise Salz

3 Eier

4 bis 5 Äpfel

Zubereitung:

Aus Mehl, Wein, Vanille, Zucker und Salz im Blender einen Teig machen.

Dotter dazu rühren und etwas ruhen lassen.



Dann aus dem Eiweiß Schnee schlagen (Ballonschneebeesen) und vor dem Backen in den Teig unterheben.



Apfel schälen, Gehäuse austechen in Ringe schneiden ca. 1 cm und durch den Teig ziehen.



In heißen Kokosfett ausbacken und servieren, mit Zimtzucker, Vanillesoße, Ahornsirup etc... jeder wie er mag ☐