

Apfel Donuts / Apfel-Ringe / Apfel-Küchle

🌱 vegetarisch | ⌚ Ruhezeit: 30 Min. / Zubereitungszeit: 20–30 Min. | 🍴 mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVED

Zubereitung

- Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Eier und Milch zu einem gleichmäßigen Teig verquirlen und 30 Min. ruhen lassen.
- Währenddessen Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen. In etwa 5 mm dicke Ringe schneiden. Öl in einem hohen Topf auf etwa 175 °C erhitzen (Holzstäbchentest).
- Apfelringe in den Teig tauchen, kurz abtropfen lassen und vorsichtig in das Öl geben. Etwa 5 Min. goldbraun ausbacken. (Je nach Größe des Topfs können 3–4 Apfel-Donuts gleichzeitig ausbacken.) Nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Anschließend aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Direkt in Zimt und Zucker wenden und genießen.

Tipp: Wer richtig Lust auf eine Geschmacksexplosion und klebrige Hände hat, macht sich einen Apfel Donut-Sandwich: Einfach eine Kugel Eis zwischen zwei Apfel-Donuts klemmen und hineinbeißen!

Zutaten für 40 Apfel-Donuts:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2,5 EL Zucker
- 1 Prise Meersalz
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 5 Äpfel
- 1 l Pflanzenöl
- Zimt und Zucker zum Wälzen
- Vanilleeis