



www.CAISEACKER.de

Oma's Apfeldonuts

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (2 Portionen):

1kg Apfel, 300g Dinkelmehl, 300ml Hafermilch Vanille (oder jede andere Pflanzenmilch), 30-60g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1 TL Zimt, Reichlich Öl zum Ausbacken (z.B. Sonnenblumenöl), Mehr Zucker und Zimt zum Wälzen

Zubereitung:

1. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen. Das Öl sollte die Pfanne vollständig bedecken und circa 1-2cm hoch sein. Während das Öl heiß wird, den Teig zubereiten. Es empfiehlt sich dabei, je nach Pfannengröße, den Teig nicht gleich auf einmal zu machen, sondern ihn in 2-3 Teile aufzuteilen. Für den Teig das Mehl, Hafermilch, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz und Zimt vermischen. Wenn der Teig zu flüssig ist, etwas Mehl hinzugeben.
2. Die Äpfel in 5cm große Ringe schneiden und in den Teig eintunken. Den mit Teig ummantelten Apfelring in die Pfanne geben und von jeder Seite 2-4 Minuten ausbacken. Am besten zur Kontrolle der gewünschten Bräunung einfach einen Apfelring anheben.
3. In einer anderen Schüssel etwas Zucker und Zimt mischen. Die frischen Apfeldonuts wenn sie aus der Pfanne kommen in Zucker und Zimt wälzen.
4. Noch warm servieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit

