

Apfelbeignets mit Zimt & Zucker

Zutaten:

150 g Mehl
½ TL Backpulver
2 Eier
200 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Äpfel (à etwa 170 g; z.B. Cox Orange)
Öl zum Frittieren (bspw.: Sonnenblumenöl)
½ TL gemahlener Zimt
4 EL Zucker

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Vanillezucker und der Milch verrühren. Mehl, Backpulver und Salz unterrühren. Jetzt das Eiweiß steif schlagen und unter die Teigmasse heben, sodass ein luftiger Teig entsteht.

Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen (es hat die richtige Temperatur, wenn sich an einem ins heiße Öl getauchten Holzlöffel kleine Bläschen bilden).

Apfelscheiben in den Teig tauchen, etwas abtropfen lassen und portionsweise im heißen Öl goldbraun ausbacken.

Die Beignets auf Küchenpapier abtropfen lassen, sodass das überschüssige Öl aufgesogen wird. Den Zimt mit dem Zucker vermischen und dann die Beignets mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Tipp:

Für diejenigen, die Saucen lieben, passt gut eine Vanillesauce zu den Beignets.

Veganer können die Eier und die Milch für den Teig einfach durch eine entsprechende Menge an Sojamilch, Reis- oder Haferdrink ersetzen.