

# Apfel im Schlafrock

## Für zwei Personen

2 säuerliche Äpfel	1 Zitrone	1 Ei
170 ml Milch	6 EL glattes Mehl	$\frac{1}{2}$ Pk. Backpulver
1 Prise Salz	1 Pk. Vanillezucker	5 EL Kristallzucker
1 EL Zimtpulver	Pflanzenöl	

Für den Schlafrock aus der Milch, dem Ei, Salz, Vanillezucker, Mehl und Backpulver einen dickeren Backteig herstellen. Falls er zu dick ist, mit etwas Mineralwasser strecken.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse heraus stechen und die Äpfel in etwa ein Zentimeter dicke Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Apfelfringe mit Zitronensaft beträufeln und in den Backteig tauchen. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, die Apfelfringe darin ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Zimt mit Zucker mischen und die Apfelfringe noch warm mit der Zuckermischung bestreuen.

Die Äpfel im Schlafrock auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Szekely am 01. Dezember 2016