

## Apfelringe in Weißweinteig

Unsere Blogger-Kooperation geht weiter, dieses Mal mit Emilia von Emilia und die Detektive. Was ist des NRWlers liebstes Obst? Im Winter kann das ja nur der Apfel sein. Emilia zeigt uns, wie sie köstliche Apfelringe in feinem Weißweinteig zubereitet.



Portionen: 2 als Hauptgericht, 4 als Dessert

Vorbereitung: 15 min

Zubereitung: 20 min

Zeit gesamt: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten:

- Fett zum Frittieren
- 3 säuerliche Äpfel
- Saft von ½ Zitrone
- 30 g Butter
- 2 Eier Gr. M
- 200 g 405er Mehl + mehr zum Wenden
- 1 TL Backpulver
- 200 ml trockener Weißwein
- 100 ml Mineralwasser
- 1/8 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker + Puderzucker zum Bestäuben

**Besondere Utensilien:**

- Handrührgerät

**Zubereitung:**

- Frittierfett in einem schweren Topf auf auf 180 °C erhitzen.
- Äpfel schälen und das Gehäuse entfernen. In etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
- Butter schmelzen.
- Eier trennen.
- Mehl, Backpulver, Weißwein und Sprudel mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
- Eigelb, zerlassene Butter und Vanilleextrakt unterrühren.
- Eiweiß mit dem Salz mit Hilfe des Handrührgeräts steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen.
- Eischnee mit dem Schneebesen unter den Teig heben.
- Apfelscheiben in etwas Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln und die Apfelscheiben in den Weißweinteig tauchen.
- Im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
- Apfelringe auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen, großzügig mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.
- **Tipp:** Dazu schmeckt unsere Heimathäppchen-Vanillesoße besonders köstlich – **Mahlzeit!**