



Fessies feine Frankfurter Apfelränzchen

**Zutaten: 3–4 Äpfel, 3 Eier, 100 g Mehl, 1 Esslöffel Zucker, 100 ml Milch,
1 Prise Salz, Butter zum Backen, Zimt und Zucker**

In einer Schüssel die Eier mit Mehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren.
Den Teig mit einem Tuch abdecken und ungefähr 30 Min. stehen lassen.
In der Zwischenzeit kannst du die Äpfel schälen und mit einem
Ausstecher oder einem spitzen Messer das Kerngehäuse entfernen.
Dann die Äpfel in Ringe schneiden.
Jeder Ring sollte etwa einen halben Zentimeter dick sein.

Jetzt nach und nach die Milch in den Teig rühren.
Es sollte ein zähflüssiger Teig entstehen.
Mach den Rührlöffeltest: Sobald der Teig langsam
vom Löffel läuft, ist er „zähflüssig“ und goldrichtig
für Fessies Apfelränzchen.

In einer Pfanne etwas Butter warm werden lassen.
Vorsicht, die Butter darf nicht zu heiß werden. Einen Apfeling auf beiden
Seiten im Teig wenden und sofort in die Pfanne geben. Nur so viele Apfelringe
in die Pfanne geben, dass diese sich nicht berühren.

Mit einem Pfannenwender die Apfelränzchen umdrehen, aber erst dann, wenn
die Unterseite schön braun ist. Die zweite Seite ebenfalls braun werden lassen.
Die fertig gebackenen Ränzchen aus der Pfanne nehmen und auf einem
Küchenpapier entfetten. Wenn du magst, kannst du deine Apfelränzchen noch
mit Zucker und Zimt bestreuen. *Mmmmmh ... lecker!*