

Gebackene Apfelspalten

Gesamtzeit **45 Min.**

ZUTATEN

3 Portion(en)

- 2** Äpfel
Zucker und Zimt zum
Wälzen
Mehl zum Wälzen
Öl bzw. Butterschmalz
zum Backen
- Für den Teig:**
100 g Weizenmehl, glatt
100 ml Milch
100 ml Kikkoman natürlich
gebraute süße Sojasauce
- 2** Eier
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen.

Schritt 2

Zu einem glatten Teig verrühren. Die Äpfel waschen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen und in Ringe schneiden.

Schritt 3

In einer Pfanne etwas Öl bzw. Butterschmalz erhitzen.

Schritt 4

Die Apfelringe in Mehl wälzen, durch den Teig ziehen und dann in das heiße Fett geben. Von beiden Seiten herausbacken. Die fertigen Apfelringe abtropfen und in Zimtzucker wälzen.