


Koch-AG	Gebackene Apfelringe	
	Arbeitsschritte	
Klasse:	Name:	Datum:

So wird`s gemacht...

1. Das stellst Du bereit:

Sparschäler
Messbecher
Küchenkrepp

Schüssel
Pfanne
(Apfelausstecher)/ Küchenmesser

2. Das brauchst Du (für ca. 10 Portionen):

120 g Mehl
120 g Butter
300 ml Milch
8 Eier
Sonnenblumenöl
20 Äpfel
60 g Zucker
Puderzucker
2 TL Trockenhefe



3. So geht`s:

1. Löse die Trockenhefe in 3 EL Wasser auf.
2. Bereite aus Mehl, Hefe, Butter, Milch, Eiern und Zucker einen glatten Hefeteig.
3. Lass den Hefeteig zugedeckt etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen (z.B. im Backofen bei 50 Grad).
4. Wasche und schäle die Äpfel, entkerne sie und schneide sie in Ringe.
5. Umwickle die Apfelringe mit dem Hefeteig und backe sie in der Pfanne in heißem Öl goldbraun aus.
6. Lass sie auf Küchenkrepp abtropfen und bestreue sie mit Puderzucker.

Tipp: Die Apfelringe kannst du mit Hilfe zweier Gabeln in der Pfanne vorsichtig wenden!

4. Spülen!