



Apfelringe aus der Donutform

1. Milch, Butter und Eigelb in den Mixtopf geben **5 Sekunden** / Stufe 3 gut verrühren. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und in den Mixtopf dazugeben, **20 Sekunden** / Stufe 3 zu einem Teig verrühren. Den Teig dann **20 Minuten** in eine Schüssel ruhen lassen.
2. Den Backofen auf **200°C** Ober- und Unterhitze vorheizen. Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen und mit dem Spatel unter den Teig ziehen.
3. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen in **12 ca. 8mm** dicke Ringe schneiden, in die vorbereitete Form legen und Teig darüber gießen. Die Apfelringe **20-25 Minuten** backen. Apfelküchlein herausnehmen und **10min** in der Form ruhen lassen. Zucker und Zimt miteinander vermischen. Die Ringe im Zimt-Zucker-Gemisch wenden und servieren.

Der Teig kann auch im Teigmischer zubereitet werden. Dazu erst die flüssigen Bestandteile und dann die festen Bestandteile in den Mischer geben.

zutaten:

175 g Milch
2 EL Butter, flüssig, etwas abgekühlt
1 Eigelb
70 g Weizenmehl Type 405
1 Msp. Backpulver
1 Eiweiß
1 EL Vanillezucker
4 Äpfel
50g Zucker mit ½ EL Zimt

Benötigtes Material

Donutform

Zubereitungszeit

15 Minuten
Zubereitungszeit

25 Minuten Garzeit