Apfelringe in Sektteig



Zutaten für 4 Personen

2000 g säuerliche Äpfel

Saft von einer 1/2 Zitrone

400 g Mehl

8 Eier

600 ml Henkell Trocken

4 Prise Salz

4 EL Zucker

500 g Butterschmalz

Puderzucker

Anleitung

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen, in Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb und Eiweiß trennen: Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Mehl, Salz, Zucker sowie Sekt miteinander verrühren und den Eischnee unterheben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Herd auf mittlere Stufe zurückstellen. Die Apfelringe mit einer Gabel in den Teig eintauchen und von jeder Seite etwa zwei Minuten in der Pfanne oder im Bräter frittieren. Danach zum Abtropfen auf ein Krepppapier legen. Mit Puderzucker bestreut servieren.