



Die Große und ich haben die Apfelringe mit Vanillesauce auf
dann bekommt die Kleine Maus ebenfalls Palatschinken bald wieder OHd
von der Arbeit Sabrina kocht heute ich entfahren das morgen
Apfelringe mit Vanillesauce das Apfelmus macht morgen viele
Apfel, da gibt es ja unzählige Möglichkeiten.



Apfelringe mit Vanillesauce

für 3 Personen

Zutaten:

3 Eier

200 ml Milch

1 EL Zucker

1 Pr. Salz

1 EL Öl

180 g Mehl

4 Äpfel

Öl zum Braten

Staubzucker und Zimt

Eier schaumig schlagen. Milch, Zucker, Salz und Öl dazugeben und unter Rühren zum Schluss das Mehl unterheben. Aus den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Apfelscheiben durch den Teig ziehen und goldbraun auf jeder Seite braten. Mit Staubzucker und Zimt bestreuen.



Vanillesauce

500 ml Milch

100 g Zucker

2 1/2 EL Stärkemehl

2 Eier

1 Vanilleschote

Stärkemehl mit etwas Milch glatt rühren. (so entstehen keine Klümpchen in der Vanillesauce). Restliche Milch zu Ker
Mark einer Vanilleschote und Eier in einen Topf geben und
Topf auf den Herd geben und bei kleiner Flamme erwärmen und
dauerfärke einrühren. Die Vanillesauce sollte aufschlagen
köchen. zirka 5-10 Minuten. Sie darf aber auf keine Fall
verworfen werden. Salmonellen auf Nummer sicher gehen will
sterben Salmonellen. So ist man auf der sicheren Seite. 70°C
Warme oder kalte Vanillesauce (je nach Vorliebe) zu den
Apfetringen servieren.





Morgen haben wir im Kindergarten Laternenfest. Dafür muss ich noch etwas backen. Also mache ich mich mal in die Küche auf...