**Apfelringe mit Vanillesauce**

Hallo!
Heute wollte ich meinen Kids und natürlich auch mir eine besondere Freude mit einem SÜSSEN Mittagessen machen: Apfelringe mit Vanillesauce!!
Wir (bis auf meinen Mann) lieben warme Süßspeisen. Wenn es nach den Kids geht, gäbe es jede Woche Palatschinken. Das ist sogar mir zuviel. Heute würden es dann eben Apfelringe mit Vanillesauce und ich konnte es kaum erwarten, es den Kids zu servieren. Was soll ich sagen, die Kleine war nicht so begeistert. Sie hat mir erklärt, sie möchte Palatschinken! Gewohnheitstier oder wie soll ich das nennen?!



Die Große und ich haben die Apfelringe mit Vanillesauce auf jeden Fall genossen. Ich mache sie sicher bald wieder und dann bekommt die kleine Maus eben Palatschinken.
Von der lieben Sabrina kocht habe ich erfahren das morgen ja der Tag des Apfels ist. Da passt mein Rezept ja gleich viel besser. Also würde ich den Apfel und mache morgen alle Apfelringe mit Vanillesauce oder sonst irgendetwas mit 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 unterrühren. Zum Schluss das Mehl unterheben.
Aus den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.
Wenig 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, Zucker, Mark einer Vanilleschote und Eier in einen Topf geben und verrühren. Topf auf den Herd geben und bei kleiner Flamme erwärmen und die Stärke einrühren. Die Vanillesauce sämig aufschlagen, dauert zirka 5-10 Minuten. Sie darf aber auf keine Fall kochen. Wer zwecks Salmonellen auf Nummer sicher gehen will, verwendet ein Thermometer. Ab einer Temperatur von 70° C sterben Salmonellen, so ist man auf der sicheren Seite. Warme oder kalte Vanillesauce (je nach Vorliebe) zu den Apfelringen servieren.





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