

Apfelringe im Blätterteig aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 8 Stück:

- 2 Äpfel
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 2 EL gehobelte Mandeln
- 1 EL Zucker
- Zimt



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Rolle den Blätterteig aus. Schneide ihn der Länge nach in 2 cm dicke Streifen. Teile jeden Streifen in 3 Teile, so lässt sich der Blätterteig besser wickeln.
2. Schäle die Äpfel und schneide jeden in 4 Scheiben. Entferne das Kerngehäuse mit einem Kreisausstecher oder einem Schnapsglas.
3. Umwickel die Apfelringe mit den Blätterteigstreifen.
4. Verrühre die Milch mit dem Eigelb und pinsel die Apfelringe damit ein. Bestreue sie mit Zimt und Zucker und gehobelten Mandeln.
5. Heize deinen Airfryer je nach Gerät vor. Lege die Apfelringe in den Garkorb und backe sie 15 Minuten bei 180 Grad. Bestreue sie nach Belieben mit etwas Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

