

Rezept Apfelkrapfen

Apfelkrapfen ist ein in Fett ausgebackenes Gebäck, welches üblicherweise zu Karneval angeboten wird.

Zutaten für etwa 25 Stück:

Für den Vorteig:

500 g Mehl

1 Würfel Frischhefe

25 g Zucker

125 ml lauwarme Milch

Apfelkrapfen“

Zutaten für den Teig:

150 ml lauwarme Milch

50 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

75 g Butter

3 Äpfel

2 EL Zitronensaft

Zucker

Zimt

Zubereitung:

In einer Schüssel das Mehl geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Die Hefe hineinbröseln, die Milch sowie den Zucker über die Hefe geben und mit einer Gabel vermengen. Diesen Vorteig nun an einem warmen Ort für etwa 20 min gehen lassen.

Nach der ersten Ruhezeit die übrige Milch, Salz, Eier und

Butter über den Vorteig geben und nun das Mehl vom Rand her gut unterkneten.

Den Teig für die Apfelkrapfen erneut an einem warmen Ort für eine halbe Stunde gehen lassen.

In dieser Zeit die Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Apfelstücke unter den Teig heben, erneut kurz gehen lassen (etwa eine Viertelstunde, der Teig sollte sein Volumen sichtbar vergrößert haben).

Eine Friteuse oder Öl in einem Topf auf 180°C erhitzen. Bei dem Öl in der Pfanne Probe mit einem Holzlöffel machen: Sobald sich Bläschen am Holzstiel bilden, ist das Fett heiß genug.

Die Apfelkrapfen mit zwei Teelöffeln vom Teig abstechen und portionsweise in das Fett geben.

In wenigen Minuten goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm mit Zucker und Zimt bestreuen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)