Apfelkrapfen

Dem Rezept von den Apfelkrapfen mit einer feinen Zimtnote kann wohl kaum jemand widerstehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

Für den Teig

500 g	Mehl
220 ml	Milch (warme)
80 g	Zucker
60 g	Butter
30 g	Germ (frisch)
1 Stk.	Ei
5 g	Salz
Nach Belieben	Zitronenabrieb (frischen)

Für die Füllung

1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
3 Stk.	Äpfel (säuerliche)
40 g	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zum Wälzen

Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zum Frittieren

Nach Belieben	Pflanzenfett (ca. 1 - 1,5 Liter)

Zubereitung

1. Für die **Apfelkrapfen** das Mehl (gesiebt), 70 g Zucker, das Salz und nach Belieben etwas Zitronenabrieb in eine große Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen.

2. Dann die Butter mit den übrigen 10 g Zucker in der warmen Milch zum Schmelzen bringen.

3. Wenn die Milch nur noch lauwarm ist, die Germ hinein bröseln und auflösen lassen.

4. Danach das Ei hinzufügen und alles miteinander verschlagen.

5. Jetzt die Germ-Milch zu dem Mehl-Gemisch geben ...

6. ... und alles erst mit den Knethaken eines Handrührgeräts...

7. ... und dann weiter mit den Händen zu einem geschmeidigen Germteig verkneten.

8. Diesen hinterher in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.

9. Kurz vor Ablauf der Ruhezeit die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

10. Diese nun mit dem Zucker und dem Zimt vermengen.

11. Nun den Teig auf eine leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck (ca. 60 x 40 cm) auswalken.

12. Danach die Fläche gleichmäßig und dünn mit einem verschlagenem Ei bestreichen.

13. Als nächstes die marinierten Äpfel gleichmäßig auf dem Teig verteile und dabei einen breiteren Streifen oben der Länge nach frei lassen.

14. Dann die Äpfel mit den Händen gleichmäßig (nicht zu fest) in den Teig drücken.

15. Jetzt den Teig eng und gleichmäßig zu einer Rolle aufrollen.

16. Danach ca. 15 gleichmäßig dicke Scheibe von der Rolle schneiden und diese hinterher auf ein sauberes und leicht mit Mehl bestäubtes Geschirrtuch ablegen. Die Rohlinge am besten noch mit einer Plastiktüte abdecken, so trocknen sie bis zur Weiterverarbeitung nicht aus.

17. Nun das Frittierfett in einen weiten Topf oder Ähnliches geben und auf ca. 150-160 °C erhitzen.

18. Derweil zum Wälzen einen tiefen Teller mit Zucker und etwas Zimt herrichten.

19. Dann die Rohlinge nacheinander vorsichtig in das heiße Fett gleiten und von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken lassen.

20. Letztendlich die Krapfen aus dem heißen Fett nehmen, etwas abtropfen lassen und hinterher in dem Zucker-Zimt-Gemisch wälzen. Die Apfelkrapfen schmecken warm, aber auch kalt.

Tipp

Zu den Apfelkrapfen passt hervorragend etwas Vanillesauce oder eine Kugel Vanilleeis.