

APFELKRAPFEN

für etwa 20 kleine Krapfen

Zutaten

Krapfenteig:
200 g Mehl
2 Eigelb
60 ml Wasser, lauwarm
1 Prise Salz
1 TL Öl
1 TL Zucker
2 EL Butter, zerlassen

Apfelfüllung:
300 g Äpfel
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 EL Sultaninen, grob gehackt
100 g Brösel
1 Msp. Zimt
1 EL Rum
1 MS Zitronenschale, gerieben

Zubereitung

Krapfenteig:
Mehl in eine Schüssel geben. Das Eigelb mit Wasser und Salz verrühren und zusammen mit Öl, Zucker und flüssiger Butter zum Mehl in eine Schüssel geben, kurz vermischen und auf der Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einpacken und bei Zimmertemperatur etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Apfelfüllung:
Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zucker, Vanillezucker, Sultaninen, Brotbrösel, Zimt, Rum und Zitronenschale dazugeben, gut vermischen und einige Minuten ziehen lassen.

Fertigstellung:
Den Krapfenteig halbieren, etwas flach drücken, mit Mehl bestauben und mit der Nudelmaschine dünn ausrollen (auch öfters durch die Maschine treiben). Auf die Hälfte des Teigblattes kleine Häufchen der Apfelfüllung geben. Nun den

Weiteres:
Backfett zum Backen
Eiweiß zu bestreichen
Staubzucker zum Bestreuen

Rand des Teigblattes mit Eiweiß bestreichen. Die Teigblätter zusammenfalten, mit den Händen die Ränder andrücken und mit dem Teigrad Krapfen abradeln und auf ein Tuch geben. Das Backfett auf 190 Grad erhitzen und die Krapfen auf einer Seite knusprig braun backen, dann mit einer Bachschaufel umdrehen und auf der zweiten Seite fertig backen.

Auf einem Küchenkrepp das Fett abtropfen lassen und servieren.

Backtemperatur: 190 Grad
Backzeit: etwa 3 Minuten

Ein Rezept von: Heinrich Gasteiger