

# Apfelkrapfen

Von Kuchenfee

Frisch aus der Pfanne, in Zucker gewälzt und noch leicht warm: meine **Apfelkrapfen aus Hefeteig** sind genau die Sorte Backwerk, bei der mir die Familie schon ungeduldig in der Küche steht, bevor ich die letzten aus dem Fett gehoben habe. Der Teig ist weich und geschmeidig, die frischen Apfelwürfel kommen säuerlich-fruchtig durch und der Zuckermantel macht das Ganze richtig saftig.

Ich backe meine Apfelkrapfen bewusst **in der Pfanne und nicht in der Fritteuse**, das funktioniert in einer normalen Küche super und reicht für eine ganze Familienportion. Die Äpfel sind bei mir kleine, säuerliche Lokalsorten vom Hof nebenan, das macht geschmacklich einen riesigen Unterschied zu den klassischen, sehr süßen Tafeläpfeln. Wichtig ist nur eines: **schneidet die Teigrolle mit einem gezackten Messer**, ein glattes Messer drückt die Krapfen platt und sie gehen dann im Fett nicht mehr richtig auf. Hier kommt mein Rezept für saftige Apfelkrapfen zum Nachbacken:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
<b>1 Std. 30 min</b>	<b>10 min</b>	<b>n/a</b>	<b>1 Std. 40 min</b>

15 Stück · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

### HEFETEIG

**425 g** Mehl

**50 g** Zucker

**20 g** Hefe

*frisch*

**100 g** Milch

*warm*

**50 g** Butter

*weich*

**2 x** Eier

### AUSSERDEM

**300 g** Äpfel

Etwas Zucker & Zimt zum wälzen

Etwas neutrales Fett zum ausbacken

## Zubereitung

- 01** Für die Krapfen eine Mulde in die Mehlmenge machen, Zucker, Milch und Hefe rein geben und 10 Minuten ruhen lassen.
- 02** Die restlichen Zutaten ausser die Äpfel zur Mehlmischung geben und zu einem Teig verkneten.
- 03** Abgedeckt etwa 45 Minuten ruhen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 04** Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben, den Teig drauf stürzen und zu einem rechteck ausrollen, dann die Äpfel darauf verteilen und alles zusammenrollen.
- 05** Die Krapfen etwa 30 Minuten ruhen lassen, während dessen das Öl auf rund 170°C erhitzen.
- 06** Die Krapfen von beiden Seiten einige Minuten goldig ausbacken, dann in einer Zuckerzimt Mischung wälzen und so frisch wie möglich genießen.