

Apfel-Krapfen

Apfel Krapfen oder auch Apfel Berliner einfach selber machen - saftig gefüllt mit Apfel & mit Zimt-Zucker: Apfel Krapfen Rezept.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Hefeteig:

350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 Pr. Salz
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 ml lauwarmes Wasser

Apfelfüllung:

200 g Äpfel (etwa 1 großer)

Außerdem:

Ausbackfett oder Speiseöl
etwa 75 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt

Wie backe ich leckere Apfel-Krapfen?:

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Vorbereiten:

Das Ausbackfett in einem Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

3 Apfelfüllung zubereiten:

Den Teig in etwa 12 gleich große Portionen teilen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwas flach drücken. Apfel schälen, vierteln und jedes Viertel in 3 gleich große Stücke schneiden. Jeweils ein Apfelstück in ein Teigstück einhüllen, Teig gut andrücken und etwas rund rollen. Krapfen portionsweise in das siedende Ausbackfett geben, hellbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zucker mit Zimt mischen und die Apfel-Krapfen darin wälzen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Krapfen schmecken warm am besten!

