



## Apfelkrapfen



### Das braucht ihr (für ca. 8 Stück)

- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 ml Milch
- 30 g Butter
- 1 Ei
- 250 g Äpfel, säuerlich
- 1,5 EL Zucker
- ½ TL Zimt
- ½ Biozitronen, davon Saft und Abrieb
- Zusätzlich:  
½ - 1 l Pflanzenöl für die Fritteuse/Topf  
100 g Zucker, 1 TL Zimt zum Wälzen

### So geht es

Mehl mit Trockenhefe, Zucker und Salz mischen. Milch und Butter erwärmen und dazugeben, ebenso das Ei. Alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts/der Küchenmaschine oder den Händen geschmeidig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort (z.B. auf der Heizung) für 1 Stunde gehen lassen.

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, nochmals halbieren und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden. Zucker mit dem Zimt vermischen, ebenfalls zu den Äpfeln geben und alles miteinander vermischen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 30 x 25 cm groß ausrollen. Die Äpfel darauf verteilen, Rand lassen, dann von der Längsseite her aufrollen. In ca. 3 - 4 cm dicke Rollen schneiden, etwas platt drücken und die Äpfel hineindrücken und nochmals für 30 Minute abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann das Pflanzenöl auf 170 - 175 °C erhitzen. Das lässt sich gut mit einem Holzstäbchen oder dem Stiel eines Kochlöffels testen: Wenn ihr den hineinhaltest und sich Bläschen bilden, ist das Fett heiß genug.

Die Apfelballen portionsweise vorsichtig in das heiße Fett geben und von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend abtropfen und sofort in Zimtzucker wälzen. Fertig - möglichst frisch genießen!