



Fasching: Apfelkrapfen

Zutaten für den Teig

500 g Mehl
220 ml Milch
80 g Zucker
60 g Butter
1 Würfel Germ
1 Ei
TL Salz
etwas Zitronenschale

Zutaten für die Fülle

400 g in Würfel geschnittene, eher säuerliche Äpfel
30 bis 50 g Zucker
Zimt nach Geschmack
etwas Zitronensaft
Zutaten zum Bestreuen
4 EL Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung

Butter und Milch miteinander erwärmen. Die restlichen Zutaten miteinander mischen. Dann das warme Milch-Butter-Gemisch hinzufügen und gut verkneten. Den Teig kurz rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen. Danach den Teig ca. 1 cm dick auswalken und mit der Fülle belegen. Wieder einrollen und ca. 5 cm dicke Scheiben abschneiden.

Die Teiglinge dann am besten noch 30 Minuten rasten lassen. Dann in heißem Butterschmalz pro Seite ca. 3 bis 4 Minuten herausbacken.

Perfekt sind die Apfelkrapfen, wenn in der Mitte noch ein weißer Rand bleibt. Abtropfen lassen.

Zum Schluss noch in Zimtzucker wälzen oder einfach nur mit Staubzucker bestreuen.

Am besten schmecken die Apfelkrapfen, wenn sie noch leicht lauwarm serviert werden.