

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gebackene Apfelkrapfen mit Vanillesauce

Koch: Andreas Dinböck

Zutaten

(15-20 Stück)

Für den Hefeteig

- 720 g Weizenmehl
- 300 ml Milch
- 115 g Butter
- 90 g Kristallzucker
- 45 g Frischhefe
- 7 Eidotter
- Salz

Für die Fülle

- 3 Äpfel (leicht säuerlich, z.B. Golden Delicious)

Für die Krapfen

- Butterschmalz zum Ausbacken
- Zimt-Zucker-Mischung zum Wälzen

Für die Vanillesauce:

- 1 l Milch
- 80 g Kristallzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 20 g Maisstärke

Quelle: ORF extra

- 4 Eidotter

Für die Garnitur

- Ribisel
- Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Apfelkrapfen zuerst ein Dampferl für den Hefeteig zubereiten. Hierfür etwa 100 ml Milch mit der Hefe leicht erwärmen (nicht zu heiß) und mit etwas Weizenmehl vermengen. Achtung: Nur so viel Mehl unterrühren, dass ein weicher Teig entsteht. Das Dampferl danach mit dem übrigen Mehl bedecken und etwa 25 Minuten rasten lassen.

2. Nun die restliche Milch mit der Butter, dem Kristallzucker und etwas Salz in einem Topf erwärmen, damit sich die Butter auflöst. Dann die Eidotter mit einem Schneebesen unterrühren.

3. Anschließend beide Massen in einer großen Schüssel miteinander vermengen und in der Küchenmaschine mit einem Flachrührer (Bischof) zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen Teig zugedeckt eine halbe Stunde rasten lassen.

4. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

5. Danach den Teig mit einem Nudelholz vorsichtig auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und mit den Apfelscheiben belegen. Dann das Teig-Rechteck der Länge nach einrollen und die Rolle in zirka 2 cm dicke Scheiben schneiden.

6. Nun die Teiglinge auf ein mit Mehl bestaubtes Stück Backpapier legen und mit einem Tuch zugedeckt etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Die Teiglinge nach etwa 15 Minuten umdrehen, sodass sie gleichmäßig aufgehen können.

7. Nach dem Rasten die rohen Apfelkrapfen in einem Topf in 165° C heißem Butterschmalz beidseitig goldbraun ausbacken und noch warm in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen.

8. Für die Vanillesauce zuerst 750 ml Milch mit dem Kristallzucker und dem Mark einer Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Dann die restliche Milch mit etwas Maisstärke und den Eidottern in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren und in die kochende Milchemischung unterrühren.

9. Zum Schluss die warme Vanillesauce in einem tiefen Teller angießen und einen Apfelkrapfen daraufsetzen. Den Krapfen mit Staubzucker bestreuen und mit Ribiseln garnieren, servieren und genießen.