

Apfelkrapfen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

4,0 Eier
150 g Zucker
400 g Weizenmehl Typ 550
1,0 Backpulver
Päckchen
1,0 Prise Salz
8,0 Äpfel (feste,
säuerliche, z.B.
Elstar)
0,5 ausgepresste Zitrone
500 g Frittierfett
Puderzucker zum
Bestäuben

(Angaben für 25 Stück)



Was für eine Freude, wenn Oma frischgebackene Apfelkrapfen mitbringt! Und sie verrät uns sogar ihr Rezept. Im Original gehören allerdings auch noch Rosinen in den Teig. Wir finden allerdings, dass bei den Krapfen ohne Rosinen die Äpfel besser zur Geltung kommen.

Zubereitung

Aus Eiern, Zucker, Mehl, Backpulver und Salz einen Teig rühren. Die Äpfel schälen, würfeln, mit dem Zitronensaft mischen und unter den Teig heben.

Das Frittierfett in einem Topf erhitzen. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln etwa tischtennisballgroße Häufchen Teig in das Fett geben und frittieren, bis sie goldgelb sind. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in ein Sieb legen, so dass sie abtropfen können. Auf diese Weise den ganzen Teig aufbrauchen.

Wenn die Krapfen ausgekühlt sind, mit Puderzucker bestäuben und servieren.