



APFEL-ZIMT-KRAPFEN



Ergibt etwa 20 Krapfen

FÜR DIE KRAPFEN:

350 g Dinkelmehl (Type 630)
1 EL brauner Zucker
2 TL Backpulver
½ TL Salz
½ TL Zimt
ca. 250 g Milch
2 Eier (Größe M)
30 g Butter, geschmolzen
2-3 süß-säuerliche Äpfel
(z.B. Boskoop)

AUSSERDEM:

ca. 750 ml Öl zum Frittieren
100 g Zucker
2-3 TL Zimt

ZUBEREITUNG

Für die Krapfen die Äpfel schälen und würfeln. Für das Rezept werden rund 350 g Apfelwürfel benötigt.

Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. Milch, Eier und Butter verquirlen und unter die Mehlmischung rühren. Äpfel untermengen. Die Masse sollte am Ende zähflüssig sein, damit sie gut frittiert werden kann. Bei Bedarf noch etwas Milch oder Mehl zugeben.

Einen kleinen Topf etwa zur Hälfte mit Öl füllen und das Öl auf 170 °C erhitzen. Um zu testen, ob es heiß genug ist, einen Holzspieß ins Öl halten. Sobald sich Bläschen bilden, ist das Öl bereit zum Frittieren.

Vom Teig mit einem Esslöffel Krapfen abstechen. In das heiße Öl gleiten lassen. Je 3-4 Krapfen unter Wenden etwa 5 Minuten goldgelb frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zucker und Zimt mischen und die Krapfen darin wenden, solange sie noch heiß sind. Am besten frisch gebacken servieren.