



Benötigte Zutaten

Teig	
500 g	Mehl
220 ml	Premium Alpenmilch
80 g	Zucker
60 g	Premium Teebutter
1 Würfel	Germ
1	Ei
1 TL	Salz
etwas	Zitronenschalen
Fülle	
400 g	Äpfel (in Würfel geschnitten, eher säuerlich)
30 g	Zucker
	Zimt nach Geschmack
etwas	Zitronensaft
Zum Bestreuen	
4 EL	Zucker
1 TL	Zimt

Apfelkrapfen

Nicht nur im Fasching ein Genuss

Anleitung

1. Butter und Milch miteinander erwärmen.
2. Die restlichen Zutaten miteinander mischen.
3. Dann das warme Milch-Butter-Gemisch hinzufügen und gut verkneten.
4. Den Teig kurz rasten lassen.
5. In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten.
6. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen.
7. Danach den Teig ca. 1 cm dick auswalken und mit der Fülle belegen.
8. Wieder einrollen und ca. 5 cm dicke Scheiben abschneiden.
9. Die Teiglinge dann am Besten noch 30 Minuten rasten lassen.
10. Dann in heißem Butterschmalz pro Seite ca. 3 bis 4 Minuten herausbacken.
11. Perfekt sind die Apfelkrapfen, wenn in der Mitte noch ein weißer Rand bleibt.
12. Abtropfen lassen.
13. Zum Schluss noch in Zimtzucker wälzen oder einfach nur mit Staubzucker bestreuen.
14. Am besten schmecken die Apfelkrapfen, wenn sie noch leicht lauwarm serviert werden.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch

