

Hier und heute



Saftige Apfelkrapfen

Wir sind mitten in der Karnevalszeit. Passend dazu zeigt Konditormeister Marcel Seeger, wie man mit Apfelkrapfen die jecken Tage prima versüßen kann.

Rezept

Saftige Apfelkrapfen

von Marcel Seeger, für circa 20 Stück (je nach Größe)

Zutaten

- 75 g Butter, weich
- 175 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 20 ml Zitronensaft
- 500 g Mehl, Typ 550
- 500 g Magerquark
- 25 g Hefe, in etwas warmen Wasser aufgelöst
- ca. 350 g Äpfel (z.B. Boskop oder Elstar)
- etwas Zimtzucker nach Belieben

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz, Eier und Zitronensaft schaumig aufschlagen. Dann Mehl, Quark und aufgelöste Hefe unterkneten. Den Teig circa 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel unter den gegangenen Hefeteig kneten und den Teig noch einmal kurz abgedeckt gehen lassen.

Das Fett in der Fritteuse (oder alternativ in einem großen, tiefen Topf) auf 190 °C erhitzen. Mit einem Löffel vom fertigen Teig circa 20 g schwere Stücke abteilen, runde Kugeln formen und in die heiße Fritteuse geben. Die Apfelkrapfen circa 5 Minuten goldbraun ausbacken, dabei öfters wenden. Die fertig gebackenen Krapfen abtropfen lassen und dann noch heiß nach Belieben in Zimtzucker wälzen.