

# APFELKRAPFEN



**BIERTIPP:**  
Rieder Dunkle Weisse



## ZUTATEN

### Teig:

1 kg Mehl  
6 dag Germ (Hefe)  
10 dag Zucker  
6 dag Butter  
2 EL Rum  
Zitronenschale  
Prise Salz  
Vanillezucker  
6 Eigelb  
ca. 375 ml Milch

### Füllung:

750 g säuerliche Äpfel

### Außerdem:

Fett zum Ausbacken, Zimt-Zuckergemisch

## ZUBEREITUNG

### Teig:

Hefe mit etwas Zucker verrühren, bis sie flüssig wird. Mehl mit den trockenen Zutaten in eine Schüssel geben. Eigelb, Rum, Milch und Butter zugeben und alles zu einem glatten Germteig verkneten. Den Teig gut schlagen bzw. kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

### Füllung & Formen:

Den Teig kurz durchkneten und etwa 5 mm dick ausrollen. Die Äpfel grob raspeln und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig wie einen Strudel einrollen und in etwa 3 cm breite Scheiben schneiden.

### Ausbacken:

Die Scheiben nochmals kurz gehen lassen. Anschließend in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Die Apfelkrapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm mit Zimt-Zucker bestreuen.

## MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

