

## Rezept

# Apfel-Hefeteig-Krapfen

Ein Rezept von Apfel-Hefeteig-Krapfen, am 14.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>100 ml</b> Milch
<b>25 g</b> Zucker	<b>15 g</b> frische Hefe
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1</b> Ei
<b>50 g</b> weiche Butter	<b>2</b> Äpfel (Cox-Orange)
<b>1/2</b> Bio-Zitrone	<b>300 g</b> frische Pflaumen (Alternativ: TK)
<b>100 g</b> Zucker	<b>50 ml</b> Rotwein
<b>1</b> kleine Zimtstange	<b>40 g</b> Sultaninen
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>4 EL</b> Zucker
<b>1 Bund</b> Minze	<b>500 ml</b> Rapsöl
etwas Puderzucker	Kochthermometer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben und eine kleine Mulde hineindrücken. In einem Topf die Milch mit 1 gehäuften EL Zucker handwarm erhitzen, die Hefe darin auflösen und in die Mehlmulde gießen. Salzen und mit dem Handrührgerät mit Knethaken verkneten. Den Teig mit der Hand weiter glatt kneten. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Währenddessen die Äpfel waschen, schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen, in 1 cm kleine Würfel schneiden und beiseitestellen. Die Zitrone pressen, die Schale fein raspeln und anschließend beiseitestellen.
3. Die Pflaumen waschen und entsteinen. In einer Pfanne 100 g Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren, die Pflaumen zugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Zimtstange einlegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. dünsten. Offen weiterköcheln, bis der Saft fast verdampft ist. Zimtstange entfernen, die Pflaumenmasse durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.
4. Den Teig mit dem restlichen Zucker, Ei und Butter verkneten und weitere 30 Min. gehen lassen. Durchkneten und dabei Apfelwürfel, Sultaninen und Zitronenschale einarbeiten. Weitere 10 Min. gehen lassen. Zimt und Zucker auf einem Teller mischen. Minze waschen, trocken schütteln und abzupfen.
5. Das Öl 2 cm hoch in einen flachen Topf gießen und auf ca. 180° erhitzen. Mit einem Esslöffel vom Teig 12 Nocken abstechen und darin rundum goldgelb ausbacken. Die heißen Nocken in der Zucker-Zimt-Mischung wenden. Die Pflaumensauce portionsweise auf Teller löffeln und jeweils 3 Nocken daraufsetzen. Die Minzeblättchen mit Puderzucker bestäuben und über die Apfel-Hefeteig-Krapfen geben.