

Rezept

Apfel-Quarkkrapfen

Ein Rezept von Apfel-Quarkkrapfen, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 250 g Mehl (405) | 75 g Zucker |
| 20 g frische Hefe | 1 EL lauwarmes Wasser |
| 250 g Magerquark | 25 g zimmerwarme Butter |
| 2 Eier (M-L) | ein wenig abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone |
| 1 Prise Salz | etwa 1 Liter Fett zum Frittieren (z.B. Pflanzenöl oder Butterschmalz) |
| 2 säuerliche Äpfel (etwa Boskop) | 75 g (Vanille-)Zucker zum Wälzen |

Rezeptinfos

Portionsgröße etwa 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Mehl und Zucker in einer Schüssel vermengen. Hefe und Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren, dann zugeben. Quark, Butter, Eier, Zitronenschale und Salz ebenfalls zufügen und alles entweder von der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührgeräts etwa 5 Minuten glatt rühren lassen. Der Teig wird mit der Zeit geschmeidiger, bleibt aber klebrig. Die Schüssel abdecken und warm gestellt 45 bis 60 Minuten gehen lassen.
2. Die Äpfel schälen, in Viertel schneiden und entkernen, dann jedes Vierten nochmal der Länge nach halbieren und quer in kleine Stücke schneiden, es sollten etwa 150 g Apfelwürfel sein. Diese nun unter den zähen Teig mischen, was am besten mit einem Esslöffel funktioniert. Nochmals 30 Minuten abgedeckt gehen lassen (der Teig geht aufgrund seiner Reichhaltigkeit insgesamt sehr wenig), in der Zwischenzeit das Fett min. 8 cm hoch in einem hohen Topf oder einer Fritteuse erhitzen. Die optimale Temperatur zum Frittieren dieser Krapfen liegt zwischen 160°C und 170 °C, diese ist erreicht, wenn an einem Holzkochlöffelstiel Blasen hochsteigen.
3. Nun mit zwei Esslöffeln kleine, etwa Pflaumen-große Teigportionen abstechen und vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen. Die kleinen Krapfen regelmäßig mit einem Kochlöffel drehen, so dass sie von allen Seiten in 3-5 Minuten gleichmäßig bräunen. Werden sie dabei zu schnell dunkel, sind sie möglicherweise noch nicht ganz durchgebacken, deshalb sollte man unbedingt zu Beginn einen Testkrapfen anschneiden und ggf. die Temperatur reduzieren und die Karpfen ein wenig länger frittieren.
4. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm im Vanillezucker wälzen. Diese Apfelkrapfen schmecken am besten frisch gebacken.