

Rezept

Apfelkrapfen mit Rosinen

Ein Rezept von Apfelkrapfen mit Rosinen, am 19.04.2025

Zutaten

300 g Mehl (Type 405)	1 Pck. Trockenhefe
125 ml lauwarme Milch	3 EL Zucker
1 Prise Salz	2 Eier (Größe M)
50 g zerlassene Butter	2 mittelgroße säuerliche Äpfel (50 g)
2 EL frisch gepresster Zitronensaft	1 Pck. Vanillesaucenpulver (zum Kochen)
50 g Rosinen	50 g gehackte Mandeln
3 EL Zimtucker zum Bestreuen	Öl oder Butterschmalz zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 24 Krapfen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Milch, 2 EL Zucker, Salz, Eier und Butter dazugeben und alles mit einem gelochten Rührlöffel oder einem flachen Schneebesen zu einem glatten weichen Hefeteig verrühren. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
2. Die Äpfel schälen und vierteln. Viertel quer in feine Scheiben schneiden. Zitronensaft mit Vanillesaucenpulver verrühren, mit Apfelscheiben, restlichem Zucker, Rosinen und Mandeln mischen. Hefeteig gut durchrühren, Apfelmischung unterrühren.
3. Das Fett in einem breiten Topf erhitzen. Von dem Teig mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen und im schwimmenden Fett in ca. 4-6 Min. goldbraun backen. Die Apfelkrapfen mit Zimtucker bestreuen.