

Rezept

Apfelmuskrapfen

Ein Rezept von Apfelmuskrapfen, am 13.10.2024

Zutaten

400 g Mehl	1 Würfel Hefe (ca. 40 g)
200 ml Milch	Salz
125 g Zucker	1 Ei
150 g Butter	Mehl zum Arbeiten
1 Päckchen Vanillezucker	1 kg Plattenfett oder 1 l Öl zum Ausbacken
300 g Apfelmus (Fertigprodukt)	3 EL Zucker
1 TL Zimtpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Die Milch in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen und 5 EL davon über die Hefe gießen. 1 Prise Salz und 50 g Zucker und den Vanillezucker zufügen.
2. Hefe mit der Milch und 2–3 EL Mehl vom Rand mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren. Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken. Den Hefeansatz bei Zimmertemperatur 15 Min. gehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche Risse zeigt.
3. Ei, 50 g weiche Butter und die übrige Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten – er soll sich vom Schüsselboden lösen.
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit den Handballen noch 5 Min. kräftig durchkneten, bis er schön glänzt, glatt und elastisch ist. Einen Teigkloß formen, zurück in die Schüssel legen, mit einem Tuch abgedeckt 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
5. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 1–2 cm dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher 12 Teigkreise (Ø 7 cm) ausstechen (s. Grundrezept S. 58). Die Teigplatten mit einem Tuch abdecken und 15 Min. gehen lassen.
6. Zum Ausbacken Fett oder Öl in einem hohen Topf oder einer Fritteuse auf 150° erhitzen. Die Teigstücke darin portionsweise schwimmend von beiden Seiten in 3–5 Min. hellbraun backen (s. Grundrezept S. 58). Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem mit Küchenpapier belegten Rost gut abtropfen lassen.

7. Für die Füllung das Apfelmus in einen Spritzbeutel mit langer Spritztülle füllen und portionsweise in die Krapfen spritzen (s. Grundrezept S. 58). Zucker und Zimt vermischen, die Krapfen in der Zucker-Zimt-Mischung wenden und erkalten lassen.