



# Apfelkrapfen

## Zutaten für 20 Apfelkrapfen:

### Vorteig:

- 180 g Weizenmehl 550
- 120 g Milch
- 10 g Hefe
- Prise Salz

### Hauptteig:

- 720 g Weizenmehl 550
- 90 g Zucker
- 50 g Butter
- 30 g Öl
- 40 g Schmand
- 300 g Ei (6 Stück)
- 100 ml Milch
- Etwas Zitrone/Vanille
  
- 310 g Vorteig
- 10 g Salz

ca. 1600 g Gesamtteig

### Für die Füllung:

- 1000 g Äpfel
- 1 Zitrone (Saft)
- Zimt-Zucker Mischung

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Vorteig in er Teigknetmaschine kneten und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Die Zutaten für den Hauptteig in der Teigknetmaschine kneten (genaue Knetzeiten: siehe nächste Seite). Den Teig nun für 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Die Äpfel in feine Würfel schneiden und etwas Zitronensaft darüber geben.

Den Teig zu einem dünnen Rechteck ausrollen und mit den gewürfelten Äpfel bestreuen. Zu einer Rolle aufwickeln und in etwa 20 Scheiben schneiden. Die Stücke in eine Gärbox mit einem bemehlten Einleger setzen und für 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Nach der Teigruhe etwa 15 Minuten kühl stellen. Anschließend im heißen Fett (170 - 180° C) für etwa 3 Minuten ausbacken, dabei einmal wenden.

Die heißen Apfelkrapfen in der Zimt-Zucker Mischung wälzen.

## Anleitung:



Den Teig ausrollen und mit den Äpfeln bestreuen.



Aufrollen...



... und in Scheiben schneiden.



Die Stücke in eine Gärbox mit einem bemehlten Einleger setzen.



1 Stunde abgedeckt gehen lassen und anschließend im Fett ausbacken.



In der Zimt-Zucker Mischung wälzen.

### **Knetzeiten:**

1-Gang Maschine: 12-14 Minuten

2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam,  
6 Minuten schnell

NOVA: 6 Minuten Stufe 2

6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte