

Apfel - Honig - Krapfen

Kategorien: Backen, Krapfen, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

		Brandteig:
250	ml	(1/4 l) Wasser
75		Margarine oder Butter
2		Honig, z. B. Langnese Wildblütenhonig
1		Salz
175		Weizenmehl
20	Tropfen	Oetker Gustin Klassische Speises
7		Eier (Größe M)
1	gestr. TL	Dr. Oetker Original Backin
150		Fein gewürfelte, gedünstete Apfelstücke
30		Rosinen
		Außerdem: Fett zum Ausbacken Puderzucker

Anleitung:

VORBEREITEN: Erhitzen Sie das Ausbackfett in einem Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 180°C, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

ZUBEREITUNG: Brandteig: Wasser mit Margarine oder Butter, Honig und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl mit Gustin mischen, sieben und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 6 Eier NACHEINANDER mit dem Handrührgerät (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Apfelstücke und Rosinen unter den Teig mischen und mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Krapfen abstechen. Krapfen portionsweise in das siedende Ausbackfett geben, in etwa 6 Minuten hellbraun backen und auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchenrost abkühlen lassen. Die Krapfen noch warm mit Puderzucker bestäubt servieren.

TIPP: Dazu passen sehr gut pürierte, mit Honig gesüßte Himbeeren oder Brombeeren.