

Apfel im Hefeteig

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Hefeteig

Zutaten für: 1 Keine Angabe

| | | |
|-----|--------|------------------|
| 500 | Gramm | Mehl |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1/8 | Ltr. | Lauwarme Milch |
| 1 | Würfel | Hefe |
| 75 | Gramm | Butter |
| 2 | | Eier |
| 300 | Gramm | Säuerliche Äpfel |
| 50 | Gramm | Sultaninen |
| 50 | Gramm | Korinthen |
| 75 | Gramm | Orangeat |
| | | Biskin |
| 200 | Gramm | Zucker |

Anleitung:

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hälfte der Milch mit der Hefe verrühren und in die Vertiefung geben. 15 Minuten quellen lassen. Butter in der restlichen Milch schmelzen, die verquirlten Eier zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden, fein würfeln. Mit den Sultaninen, Korinthen und dem Orangeat unter den Teig kneten. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Mit Hilfe von zwei Eßlöffeln kleine Krapfen abstechen und im Fett bei 175°C ca.4 Minuten goldbraun ausbacken. Abtropfen lassen und in Zucker wälzen. Ergibt etwa 16 Stück.