

Nordische Apfelkrapfen

Während bei uns zu Silvester meist ein Fondue auf den Tisch kommt, gibt es bei vielen unserer europäischen Nachbarn zum Jahreswechsel Krapfen – in vielen verschiedenen Versionen. Fernsehköchin Iris Köck serviert die nordische Apfelvariante.

Benötigte Zutaten

500 g	Mehl
1/2 Würfel	Germ
1/4 l	Premium Alpenmilch
75 g	Zucker
50 g	Premium Teebutter
2	Eier (groß)
Prise	Salz
300 g	Äpfel geraspelt (eher säuerlich)
	Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken
	Zimtzucker zum Wälzen

Anleitung

1. Im ersten Schritt ein Dampfl ansetzen: Dafür im Mehl eine kleine Grube machen, Zucker, Salz, die lauwarme Milch sowie Germ einbröseln und ca. 20 Minuten rasten lassen – bis der Germ zu arbeiten beginnt.

2. Danach die Butter und Eier dazugeben und zu einem Teig mischen. Der sollte dann gut eine Stunde bei Zimmertemperatur rasten.

3. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und grob hobeln.

4. Nach der Rastzeit die Äpfel in den Teig einarbeiten.

5. Dann ca. EL große Teigstücke abstechen und in heißem Fett herausbacken. Danach abtropfen lassen und in Zimt-Zucker wälzen.

Tipp: Dazu schmeckt Kaffee oder auch Weißwein.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten