

Apfel-Krapfen

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl
0,2 L Wasser
3 EL Öl
10 g Zucker
5 g Salz
2 Eigelb
2 Eiweiß



Sonstiges:

Äpfel
Zimt
Zucker

Fritteuse oder Fettbad

Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben.

Bis auf das Eiweiß alle anderen Zutaten beigeben und vermengen.

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. In nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Das Eiweiß unter den Teig heben, die Apferringe durch den Teig ziehen und im Fettbad langsam goldbraun ausbacken.

Danach in Zimtzucker wenden.

Man kann auch Bananen, Ananas, Aprikosen, Pfirsiche und anderes Obst für die Krapfen verwenden.

Gut dazu schmeckt Vanilleeis oder Vanillesauce...