Apfelkrapfen

Zutaten für etwa 20 Stück:



Teig:
500 g Mehl
1 Prise Salz
30 g Hefe
150 ml Milch (ungefähr)
50 g Zucker
2 Eier
80 g Butter
geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Rum oder Kirschwasser

Füllung:
1 kleiner Apfel
10 g Sultaninen
1 Teelöffel Zucker
2 Esslöffel Wasser
1 Prise Zimt

Außerdem:
Zimtzucker
Eigelb

Zubereitung:

Für die Füllung Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf geben und mit dem Zucker, Wasser und Zimt 2 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen, dann die Sultaninen unterrühren.
Für den Teig Zutaten zusammen etwa 8 Minuten mit dem Handrührgerät gut verkneten. Es muss einen etwas festeren Teig geben, der sich beim Kneten von dem Schüsselboden löst. So lange kneten, bis er eine glatte Oberfläche hat. Anschließend Teig zugedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Teigstücke abwiegen (50 Gramm), und zu einer Kugel formen.
Nochmals 10 Minuten ruhen lassen.
Teigstücke oval ausrollen (Durchmesser ca. 10 cm) und die Apfelfüllung walnussgroß einfüllen. Den Rand dünn mit Eigelb bestreichen (nicht zu viel, sonst gehen die Apfelkrapfen später beim Backen auf).
Ein Geschirrtuch auf ein Backblech legen, gut mit Stärke bestäuben, und mit der Hand verreiben.
Krapfen auf das bestaubte Geschirrtuch legen. Dabei achten, das nicht mehr als 6 Stück auf ein Blech liegen. Krapfen mit einer Plastiktüte (am besten Blech in zwei frische Müllbeutel stecken!) zudecken. Darauf achten, das die Tüte die Krapfen nicht berührt.
Teiglinge etwa 3 Stunden bei Zimmertemperatur langsam gehen lassen. Fett in einem großen, breiten Topf mit Deckel erwärmen. Dabei achten, dass das Fett nicht zu heiß ist! (Wichtig!) Mittlere Stufe des Herdes ist völlig ausreichend! Krapfen vorsichtig, mit der Oberseite in das Fett legen, und den Deckel darauf geben. Der Deckel darf mindestens 1 Minute nicht geöffnet werden, nur so entsteht der helle Rand! Nachdem die Krapfen eine helle Farbe haben, mit zwei Gabeln wenden. Den Deckel jetzt weglassen.
Krapfen insgesamt 2 mal auf jeder Seite höchstens 2 Minuten backen!
Anschließend mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, und noch warm in Zimtzucker wälzen.