

Backpulver-Krapfen**Zutaten für ca. 25 Stück**

4 Eier
200 g Zucker
400 g Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
8 Äpfel (feste, säuerliche, z.B. Elstar)
½ ausgepresste Zitrone
500 g Frittierfett
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Aus Eiern, Zucker, Mehl, Backpulver und Salz einen Teig rühren. Die Äpfel schälen, würfeln, mit dem Zitronensaft mischen und unter den Teig heben.

Das Frittierfett in einem Topf erhitzen. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln etwa tischtennisballgrosse Häufchen Teig in das Fett geben und frittieren, bis sie goldgelb sind. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in ein Sieb legen, so dass sie restlich abtropfen können. Auf diese Weise den ganzen Teig aufbrauchen.

Wenn die Krapfen ausgekühlt sind, mit Puderzucker bestäuben und servieren.



<http://www.regional-saisonal.de/rezept/apfelkrapfen>