






Apfelkrapfen

<p>1 grossen Apfel in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln</p>		
<p>Arbeitsfläche mit Kristallzucker bestreuen</p>		
<p>Blätterteig ausrollen, mit Backpapier nach oben auf die bezuckerte Arbeitsfläche legen, mit Wallholz leicht über den Blätterteig rollen, sodass der Zucker auf der Unterseite angedrückt wird.</p>		
<p>Teig in Quadrate schneiden. Die Quadratseiten mit etwas Wasser bestreichen.</p>	 	

In die Mitte jedes Quadrates ein kleines Häufchen Apfelstücke legen (nicht zu viel, damit Quadrat anschliessend sauber geschlossen werden kann.)



Quadrat über die Diagonale zu Dreiecken schliessen, Ränder gut zusammendrücken, damit diese beim Backen nicht aufklappen.



Bei 180°C (Umluft) ca. 15 min backen. Der Zucker auf der Oberfläche soll leicht karamellisieren.



Füllung vorbereiten:
2dl Rahm steif schlagen
1 Päckli Vanillezucker und ca. 10 Tropfen Rumaroma unterziehen. Rahm-Masse in einen Spritzsack füllen.
Nachdem die Krapfen **vollständig ausgekühlt** sind, die Füllung mit dem Spritzsack seitlich einspritzen (mit Spritztülle ein Loch in den Krapfen drücken).



Krapfen möglichst frisch geniessen.

