

Süße Apfelberliner mit Zimt und Zucker

VORBEREITEN

65
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

- 2 -

Äpfel schälen und grob raspeln. Teig zu einem großen Rechteck mit 5 mm Dicke ausrollen und mit Wasser bestreichen. Apfelmasse auf Teig verteilen, dabei an einer Längsseite einen 3 cm breiten Rand aussparen. Teig zu dieser Seite hin aufrollen und mit einem scharfen Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf Backpapier verteilen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

- 3 -

In einem großen Topf Frittierfett oder Öl auf 180 °C erhitzen. Apfelberliner portionsweise in heißem Fett ausbacken und zwischendurch wenden. Frittierte Apfelberliner mit einer Schöpfkelle entnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In Zimt und Zucker wälzen.

Zutaten für 24 Stück

500 g Mehl
50 g Butter
50 g Zucker
7 g Salz
1 Hefewürfel
200 ml lauwarme Milch
1 Ei
1 kg Äpfel
3 l Fett oder Öl zum Frittieren
Zimt und Zucker zum Bestreuen

Ich war immer der festen Überzeugung, die besten Berliner sind die mit Marmeladenfüllung. Aber dann lief mir dieses Rezept über den Weg und ich bin eines Besseren belehrt worden. Der geriebene Apfel bringt eine fruchtig-säuerliche Note ein und funktioniert super mit Zimt und Zucker. Ganz frisch frittiert sind die Apfelberliner wunderbar weich und so unwiderstehlich, dass ich fast nicht teilen wollte... aber nur fast!

- 1 -

Butter zerlassen. Hefe in der Milch verrühren und mit