# Apfelberliner / Apfelkrapfen

**Klassischer Krapfenteig mit Apfelstückchen verfeinert. Weiches und fruchtiges Schmalzgebäck!**
**Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung: https://youtu.be/_9soRzJNc0E**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp**

Für den Hefeteig:
30g frische Hefe ODER 1,5 P. Trockenhefe
150ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)
200g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
50g Kartoffelmehl ODER Tapiokastärke
50g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 – 2 Eigelb, je nach Größe der Eier
40g flüssige Butter (ggf. laktosefrei) ODER Margarine
1 gestrichener TL Xanthan
1 TL Flohsamenschalenpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung:
300g Äpfel (z.B. Golden Delicious)
1 – 2 Eiweiß, je nach Größe der Eier

Fett zum Ausbacken (z.B. Sonnenblumenöl oder Butterschmalz, gerne auch gemischt)

Zimt, Zucker und Vanillezucker zum Wälzen

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, in der lauwarmen Milch auflösen.
3. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und vermischen. Alle restlichen Zutaten für den Hefeteig zum Mehlgemisch geben, auch die Hefemilch und verrühren. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Der Teig soll weich, aber dennoch knetbar sein, evtl. mit Mehl oder Milch regulieren.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 0,5 cm ausrollen. Die Teigplatte mit Eiweiß bestreichen und mit den Apfelwürfeln belegen.
5. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und Scheiben mit je 2 cm abschneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten aufgehen lassen.
6. Fett in einem Topf erhitzen. Die Teiglinge bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Achtung, das Fett sollte nicht zu heiß sein, sonst werden die Apfelberliner außen zu schnell dunkel und sind innen nicht durchgebacken. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.
7. Die Apfelberliner in einer Mischung aus Zimt, Zucker und Vanillezucker wälzen.

**Milchfrei – Tipp:** Kuhmilch durch einen pflanzlichen Milchersatz austauschen, z.B. Soja-, Hirse-, Reis- oder Nussdrink. Butter durch Pflanzenmargarine ersetzen.