

Apfel-Zimt Bällchen – die schnelle Version von Apfelkrapfen



Zubereitung: etwa 30 min

Zutaten für 16 bis 18 Stück:

2 Eier (Kl. M), zimmerwarm
80 g Zucker
250 g Mehl
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt
100 ml Milch
150 g Äpfel, z. B. Jonagold oder Boskoop
1 l Frittierfett
Zum Wälzen: Zimtzucker

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät mit Schneebesen
Thermometer

Zubereitung:

Für den Teig die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen. Anschließend Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren.

Einen großen Topf mit etwa 1 l Frittierfett füllen und auf 160 bis 170 °C erhitzen. Die Temperatur immer mal wieder mit einem Thermometer überprüfen. Das Fett sollte nicht zu heiß werden.

Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in ganz kleine Stücke schneiden. Wer mag, kann sie auch mit einer Haushaltsreibe raspeln. Die Äpfel nun unter den Teig heben.

Mit zwei Esslöffeln Teig abstechen und in das heiße Fett gleiten lassen. Pro Fuhre etwa 4 bis 5 Bällchen ausbacken, je nachdem wie groß der Topf ist. Nicht zu viele Bällchen auf einmal ausbacken, damit das Fett nicht zu schnell abkühlt. Die Bällchen wenden, sobald sie auf einer Seite goldgelb sind. Wenn sie rundherum goldgelb sind (nach etwa 4 min) mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Krepppapier abtropfen lassen.



Zum Schluss die noch warmen Apfel-Bällchen in Zimtzucker wälzen. Lauwarm schmecken die Apfel-Zimt Bällchen übrigens am besten. Also nascht gleich mal eins während dem Ausbacken! :-D

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥