



Allgäuer Apfelkrapfen

Zutaten für 5 Personen

Zutaten:

5 große Äpfel
Rosinen nach Belieben
50 g Haselnüsse
50 g frische Butter
200 g Mehl
Prise Salz
2 cl Öl
1 Eigelb
50 g Zucker
Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

- Äpfel klein schneiden und mit der Hälfte der Butter und dem Zucker in der Pfanne anschwitzen.
- Rosinen und Haselnüsse dazugeben und kaltstellen.
- Aus Mehl, Salz, Öl, Eigelb und etwas Wasser Strudelteig herstellen. (Es sollte ein fester Teig werden.)
- Den Teig im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.
- Strudelteig ausrollen, mit dem Rest flüssiger Butter bestreichen und die Äpfel darauf verteilen.
- Den Teig mit den Äpfeln eng einrollen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz anbraten.
- Danach die Pfanne in den Backofen geben und bei 160° C 10 Minuten backen.

Unsere Empfehlung: Zu den Allgäuer Apfelkrapfen schmeckt am besten Vanillesauce oder Weinschaum .

Schüle's Küchenteam wünscht Ihnen viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★