

# Apfel-Pudding-Kräpfchen

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Apfel-Kräpfchen:**

200 g Weizenvollkornmehl  
4 TL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Halbrahmquark  
60 ml Milch  
60 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
50 g brauner Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
130 g Äpfel gerüstet und in Würfel geschnitten

**Zum Ausbacken:**

1 kg Kokosfett

**Puddingfüllung:**

½ Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille  
20 g Zucker  
2 ½ dl Milch

**Garnitur:**

Puderzucker

**1 Apfel-Kräpfchen:**

Für den Teig alle Zutaten, ausser die Apfelwürfel, in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zügig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (24 × 32 cm) auswallen und in 16 Teile schneiden. Die Apfelwürfel auf die Teigstücke aufteilen, mit Teig umwickeln und zu Kugeln formen.

Die Kräpfchen in heissem Kokosfett goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**2 Puddingfüllung:**

Für die Füllung Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und den Pudding etwas erkalten lassen. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Kräpfchen damit füllen.

**3 Garnitur:**

Die Apfel-Pudding-Kräpfchen mit Puderzucker bestreuen und servieren.



**Dr. Oetker AG/SA**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Teig nicht zu lange kneten, sonst wird er klebrig. Zu den Kröpfchen passt Vanilleglace oder Dr. Oetker Dessertsauce.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53