



Zutaten für 20 Stück

Brandteig

- 75 g Wasser
- 75 g Milch
- 1 g Salz
- 50 g Butter
- 90 g Mehl
- ca. 3 Eier (je nach Größe)

Zubereitung

Wasser, Milch, Salz und Butter in einem flachen Topf zum Kochen bringen. Das gesiebte Mehl auf einmal zugeben und zügig zu einem glatten Teig verrühren.

Den Topf wieder auf den Herd stellen und den Teig abbrennen, bis er sich als Kloß vom Topfboden löst, sich am Boden eine dünne Stärke-Schicht bildet und der Teig deutlich dampft. Dadurch gart das Mehl.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen. Das erste Ei unterarbeiten, am besten mit den Knethaken eines Handrührgeräts. Die weiteren Eier einzeln unterarbeiten, bis eine glatte, geschmeidige Masse entsteht. Der Teig soll sich schwer vom Teigschaber lösen. Ist er zu fest, etwas Ei ergänzen.

Das Frittierfett auf 150 bis 160 °C erhitzen. Mit zwei Löffeln kleine Nocken abstechen und portionsweise im heißen Fett ausbacken. Die Krapfen schwimmen nach kurzer Zeit oben und werden goldgelb. Während des Ausbackens gegebenenfalls wenden. In 2 bis 3 Durchgängen frittieren, da die Krapfen stark aufgehen und aufreißen können.

Die fertigen Krapfen mit einer Schaumkelle herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und noch warm in Puderzucker wenden.

Die Brandteigkrapfen schmecken warm und kalt. Kalt können sie auch mit Sahne oder Vanillecreme gefüllt werden – eine kleine Überraschung.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!