

# Ananas - Krapfen

Kategorien: Frittüre, Backen, Kuchen, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

1/2		Vanille (Schote)
500	ml	Milch
80	Gramm	Zucker
90	Gramm	Mehl, gesiebt
1	Prise	Salz
2		Ei(er)
2		Ei(er) davon nur das Eigelb
4		Makronen
40	Gramm	Pistazien, abgezogen
8	Scheiben	Ananas
		Puderzucker

## *FÜR DEN TEIG*

---

1		Ei(er)
20	Gramm	Butter, geschmolzen
100	ml	Bier, hell
1	Essl.	Wasser
125	Gramm	Mehl
		Salz
1	Ltr.	Öl zum Ausbacken

## Anleitung:

Creme: Vanilleschote längs halbieren, auskratzen, Mark und Schote zur Milch geben und aufkochen lassen. Zucker mit Mehl, Salz, den Eiern und Eigelben gründlich verrühren. In diese Masse vorsichtig die heiße, gesiebte Vanille-Milch geben und in einem Topf bei geringer Wärmezufuhr gut rühren. Den Topf vom Herd nehmen. Die Makronen zerkrümeln, die Pistazien grob hacken und unter die Creme mischen. Dann in eine Servierschale füllen, abkühlen lassen und als Beigabe für die Krapfen bereithalten.

Krapfen: den Teig etwa 1 Stunde vor dem Essen herstellen: Ei trennen, Eigelb mit geschmolzener Butter, Bier, Wasser und gesiebt Mehl gut verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Öl auf 160°C erhitzen. Die Ananasscheiben im Backteig wenden und goldgelb ausbacken, dabei einmal wenden. Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit der Creme servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.