

Bier - Krapfen

Kategorien: Fritöse, Backen, Kleingebäck

Zutaten für: 4 Personen

2		Eier
125	Gramm	Zucker
600	Gramm	Mehl
2	Gläser	Backpulver
1/2	Ltr.	Weissbier
800	Gramm	Fett zum Ausbacken Puderzucker

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Eier schaumig rühren, Zucker nach und nach zugeben, Mehl und Backpulver vermischen und dazugeben. Weissbier ebenfalls dazurühren. Den Teig sofort mit einem in Wasser getauchten Löffel abstechen und im 180 Grad heissen Fett etwa 10 Minuten backen. Die Krapfen gehen sehr schön auf. Das Gebäck abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

Tip: Die Krapfen mit einer Gabel im Fett wenden!