

Korinthen - Krapfen

Kategorien: Backen, Gebäck, Kleingebäck, Fritöse

Zutaten für: 1 Rezept

FUER 22-24 STUECK

1/2	Teel.	Salz
50	Gramm	Butter
150	Gramm	Mehl
30	Gramm	Speisestaerke
1	Teel.	Backpulver; gestr
4		Eier (L)
50	Gramm	Korinthen
50	Gramm	Walnuesse; Grob gehackt
		Schmalz (Oel) zum Frittieren
		Zucker
1/2	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

In einem Topf 1/4 l Wasser mit Salz aufkochen. Die Butter hinzufuegen und darin schmelzen lassen. Mehl, Speisestaerke und Backpulver auf einen Teller sieben, auf einmal in den Topf schuetten und sofort unterruehren - alles gut vermischen.

Die Temperatur etwas zurueckschalten und die Mehlmasse so lange ruehren, bis sich ein Kloss bildet. Weitere 1-2 Minuten ruehren, bis sich am Topfboden ein duenner Teigfilm bildet.

Den Teigkloss in eine Rueherschuessel umfuellen. Sofort die 4 Eier einzeln und nacheinander mit den Knethaken des Handruehrgeraetes unter den Teig ruehren, bis eine glaenzende, geschmeidige Masse entstanden ist. Zum Schluss Korinthen und Nuesse unterkneten.

Das Fett auf 170-180°C erhitzen. Mit einem Essloeffel Krapfen abstechen und mit einem zweiten Loeffel in das heisse Oel abstreifen. Die Krapfen in Portionen goldgelb ausbacken, auf Kuechenpapier entfetten und in mit Vanillezucker vermishtem Zucker waelzen.