

Rosinen - Krapfen - Holländische

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Fritöse, Land, Kleingebäck

Zutaten für: 26 Krapfen

500	Gramm	Mehl
40	Gramm	Hefe
100	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Lauwarme Milch
1	Prise	Salz
		Abgeriebene Zitronen- und Orangenschale
2		Eier
75	Gramm	Butter
150	Gramm	Rosinen
75	Gramm	Feingehacktes Orangeat

Anleitung:

Aus Mehl, Hefe, Milch und Zucker Vorteig ansetzen, 15 Minuten gehen lassen. Salz, Zitronen- und Orangenschale, Eier und Butter unterkneten, 15 Minuten gehen lassen. Rosinen in heißem Wasser 2 Minuten quellen lassen, Wasser abgießen. Rosinen und Orangeat unter den Teig kneten, 15 Minuten gehen lassen. Mit 2 bemehlten Eßlöffeln kleine Krapfen vom Teig abstechen. Je 6 Stück im heißen Fett fritieren.