

## Tiroler - Faschings - Krapfen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

400	Gramm	Mehl
200	ml	Weißwein
50	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
		Abgeriebene Zitronenschale
1-2	Teel.	Zimt
	Etwas	Muskatnuß
6	Essl.	Grappa oder Birnengeist
30	Gramm	Hefe
		Fett zum Ausbacken
		Puderzucker

### Anleitung:

Wein und Butter in einem Topf erwärmen, die Butter schmelzen, vom Herd nehmen. Mehl einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Salz, Zitronenschale, Zimt und Muskat unterrühren, den Grappa unterziehen. Hefe in 2 El warmen Wasser auflösen und unter den Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen, dann Krapfen abstechen und ausbacken. Mit Puderzucker bestäubt servieren.