

Yo-Yo-Krapfen (Kaak II Yo-Yo)

Kategorien: Teig, Fritöse, Kuchen, Kleingebäck

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Bourbon -Vanillezucker
1	Messersp.	Natron
400	Gramm	Mehl und Mehl zum Ausrollen
1		Stückchen Zimtstange
50	ml	Neutrales Öl
1/2	Tütchen	Backpulver
1	Prise	Salz
2		Eier
50	ml	Milch
3	Essl.	Zitronensaft
75	Gramm	Geschälte, gehackte Mandeln Zum Bestreuen

Anleitung:

1. Mehl, Salz, Backpulver, Natron, Vanillezucker und Zucker vermischen und in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden. Die Eier mit Öl, Milch und zwei bis drei Esslöffeln Wasser verquirlen, nach und nach in die Mulde giessen und unter das Mehl mischen und kneten, bis ein geschmeidiger, fester Teig entstanden ist. Den Teig zu einem Ball formen, in Folie wickeln und 20 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Zuckerlösung mittlerweile einen halben Liter Wasser mit Zucker und der Zimtstange acht Minuten stark kochen, abkühlen lassen. Den Zitronensaft durch ein Sieb zugiessen und unterrühren. Die Mandeln in der Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten, auf einen Teller schütten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Fläche einen Zentimeter dick ausrollen. Mit einem Glas Scheiben von fünf bis sechs Zentimeter Durchmesser ausstechen. In der Mitte mit einem Fingerhut oder der Verschlusskapsel einer Flasche je ein Loch ausstechen.
4. Öl in einem Frittiertopf oder in einer tiefen Pfanne auf 180 Grad erhitzen. Die Scheiben von beiden Seiten goldgelb ausbacken, abtropfen lassen und sofort in die Zuckerlösung tauchen. Nochmals abtropfen lassen und mit den Mandeln bestreuen. (Für 20 Krapfen)