

Krapfen mit Zucker

Von Karin Malzahn, Ingelheim

Zutaten

500 g Mehl
¼ l Milch
40 g Hefe
60 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
50 g geschmolzene Butter

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Hefeteig anrühren und gehen lassen, so dass das Volumen deutlich größer geworden ist.

Danach den Teig 2 cm dick ausrollen und mit einem größeren Glas runde Hefekreise ausstechen. Dann mit einem kleineren Glas (Schnapsglas) jeweils ein Loch in die Mitte stanzen.

In einem Topf Butaris oder geschmacksneutrales Pflanzenfett (Sonnenblumenkernöl) erhitzen. Die Hefekreise in das siedende Fett hineingeben und backen. Nach wenigen Minuten umdrehen, so dass die Krapfen auf beiden Seiten braun sind. In sehr feinem Zucker wälzen.