

## **"Mini-Krapfen"** von S. Rehbein, Westerholz

**250 ml Wasser**

**1 Prise Salz**

**25 g Puderzucker**

**50 g Butter**

**25 g Speisestärke**

**1 P. Vanillezucker**

**125 g Mehl**

**4 Eier**

**ca. 1,5 Kg Fett zum Frittieren**

**Puderzucker, Zimt und Zucker zum Bestreuen**

Einen Brandteig zubereiten:

Wasser, Salz, Puderzucker, Butter aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen.

Mehl sieben. Mit der Speisestärke und dem Vanillezucker mischen und auf einmal in den Topf geben.

Topf auf den Herd stellen und rühren bis sich ein Kloß gebildet hat und eine milchige Schicht am Topfboden sichtbar wird.

Teig in eine Schüssel geben und sofort ein Ei mit einem Handmixer unterkneten. Teig ca. 10 min auskühlen lassen. Anschließend restliche Eier unterrühren.

Teig kühl stellen.

Fett im Topf oder in einer Friteuse auf 180°C erhitzen.

Mit zwei Teelöffeln Teig abstechen und je nach Topfgröße 5-6 Stück in das Fett geben und ca. 3min rundherum goldgelb backen.

Teelöffel zwischenzeitlich in Heißwasser tauchen.

Mit einem Schaumlöffel die Krapfen aus dem Fett nehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Noch warm mit Zimt & Zucker oder Puderzucker bestreuen.

Teig ergibt ca. 30 Krapfen.

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.