

Frittierte Brandteig Krapfen mit Zimt-Zucker



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Zart, luftig, knusprig, ein Traum, nicht nur zur Faschingszeit

Zutaten

- Für ca. 30 - 35 Stück:
- 300 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 250 g gesiebtes Mehl
- 4 Eier
- 1 1/2 l Pflanzenöl zum Ausbacken
- 80 g Zucker mit 1 Tl Zimt gemischt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch mit einer Prise Salz, dem Zucker und der Butter erhitzen, kurz aufstoßen lassen.

Schritt2

Das Mehl unter kräftigem Rühren mit einem Kochlöffel dazu geben, den Topf zurückziehen und glatt verarbeiten.

Schritt3

Einen Stich Butter dazu geben und wieder aufs Feuer setzen. Ca. 2 min. "abbrennen", das geht mit etwas Butter besonders gut.

Schritt4

Bis sich ein kompakter Kloß entstanden ist und sich weißer Belag auf dem Topfboden gebildet hat.

Schritt5

Heraus nehmen, in eine Schüssel geben; nach und nach die Eier einzeln unterrühren.

Schritt6

Die Masse nunmehr in einen Spritzbeutel mit 20 mm großer Lochtülle geben.

Schritt7

Das Backpapier in breiten Streifen auslegen (Erleichter das frittieren) und pro Streifen 4 - 5 walnussgroße Kugeln spritzen.

Schritt8

Das Pflanzenöl auf 170 ° C aufheizen und die Kugeln vorsichtig hinein gleiten lassen. Ca. 4 - 5 min. goldgelb, knusprig frittieren.

Schritt9

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen; auf Küchenkrepp ablaufen lassen, danach in Zimt - Zucker wälzen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Noch warm aus der Hand genießen, schmecken besonders gut mit geschlagener Sahne, Vanille Sauce oder Eiscreme.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** brandteig, krapfen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frittierte-brandteig-krapfen-mit-zimt-zucker/>