

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Silvesterkrapfen oder Brandteigkrapfen

(Sendung 31.12.2009)



Zutaten

- 60 g Butter
- Salz
- 1 El Zucker
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- frisch geriebene Tonkabohne (ersatzweise Muskatnuss)
- 150 g gesiebttes Mehl
- 3 Eier (Kl. M)
- 1½ l Öl zum Frittieren
- 200 g passierte Konfitüre (z.B. Hagebutte; a. d. Reformhaus)
- 4 El Puderzucker

Zubereitung

1. 250 ml Wasser, Butter, 1 Prise Salz, Zucker, Zitronenschale, Tonkabohne aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und zunächst mit dem Schneebesen glatt rühren. Dann mit einem Kochlöffel 3–4 Min. rühren, bis der Teig sich als Kloß vom Topfboden löst und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet.
2. Den Teig in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Eier nacheinander mit den Quirlen des Handrührers oder mit dem Schneebesen unterrühren.
3. Öl in einem Topf oder in einer Friteuse auf ca. 165–170 Grad erhitzen. Teig portionsweise mit zwei geölten Teelöffeln abstechen, vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen und ca. 5–6 Min. goldbraun ausbacken. Dabei mehrfach wenden. Die Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Konfitüre in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Krapfen damit füllen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Für 20 Stück

Zubereitungszeit: 50 Minuten