Fastnachtskrapfen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Gabriele Lenhard-Hendl zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten:

Teig:

- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter
- 175 g Mehl
- 4-5 Eier (je nach Größe)
- 150 g Sultaninen

Außerdem:

- 2000 g Pflanzenfett oder Öl zum Frittieren
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Wasser mit Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen

vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten.

2. Wieder auf den Herd stellen und rühren, bis sich ein Kloß
   und am Topfboden eine weiße Haut gebildet hat. Den Teig sofort in eine Schüssel geben, 1 Ei unterrühren und alles
   bis auf Handwärme abkühlen lassen.

3. Dann nacheinander die
   übrigen Eier einarbeiten. Zum Schluss die Sultaninen in den Teig mischen.

4. Das
   Fett in einem großen, breiten Topf erwärmen. Dabei achten, dass das
   Fett nicht zu heiß ist! Mittlere Stufe des Herdes ist völlig ausreichend! Mit
   einem Esslöffel Krapfen vom Teig abstechen und ins Fett gleiten lassen und gut
   10 Minuten darin gar backen. Während der Backzeit wenden, wenn sich die Krapfen
   im Fett nicht von selbst drehen. Anschließend mit einem Schaumlöffel heraus
   nehmen und auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und
   vollständig abkühlen lassen.