Kräppelchen



Zutaten

Zutaten:

Teig:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 100 g Zucker
- 200-250 ml lauwarme Milch
- 80 g Butter oder Margarine
- Eine kräftige Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- Schale 1/2 unbehandelten Zitrone

Außerdem:

- 2000 g Pflanzenfett oder Öl
  zum Frittieren
- Zucker zum Wälzen

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde drücken und die Hefe

hineinbröckeln. Etwas Zucker über die Hefe streuen, die lauwarme Milch darüber gießen, und die Hefe darin unter Rühren auflösen.

2. Restlichen Zucker, Salz, Butter oder Margarine in kleinen Stücken auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten mit der Hand oder mit den Knethaken des Handrührgerätes von der Mitte aus zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30-40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4. Den gegangenen Hefeteig zusammenstoßen, etwa 1 cm stark ausrollen und in ungleichmäßige Rechtecke rädeln oder schneiden. Nochmals kurz gehen lassen. Das Ausbackfett erhitzen und die Kräppelchen darin goldgelb ausbacken. Sofort nach dem Abtropfen in Zucker wälzen.