Erdbeerkrapfen

Erdbeerkrapfen



Teig

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 20 g Butter
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 250 g Mehl
- 2 Esslöffel Sahne
- 1 cl Himbeergeist

Füllung

- 500 g frische Erdbeeren

Außerdem

- 2 kg Pflanzenfett
- Puderzucker zum Bestäuben

Teig zubereiten

1. Die Eier zusammen mit dem Zucker und der Butter schaumig

rühren.

2. Das Salz, die Zitronenschale und das Mehl hinzufügen und darunter mischen.
3. Nach und nach die Sahne sowie 2 Esslöffel Wasser und den Himbeergeist darunter rühren.
4. Den Teig zugedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.
5. Die Erdbeeren waschen und putzen. Auf einem Küchenkrepp gut trocknen lassen.
6. Das Fett in einer Friteuse auf 180°C erhitzen.

Ausbacken

1. Die Erdbeeren durch den Teig ziehen oder mit dem Teig bestreichen und immer 5-6 Erdbeeren auf einmal im Fett etwa 6 Minuten ausbacken.
2. Die Erdbeerkrapfen herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Auf einer Platte warm stellen und reichlich mit Puderzucker bestäuben.

Am besten schmecken die Erdbeerkrapfen warm und reicht dazu einen lieblichen Weißwein dazu.