

Faschingskrapfen

(mit Schönegger Almbutter)

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- ¼ Liter Milch
- 60 g Zucker
- 60 g zerlassene Almbutter
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 200 g Konfitüre deiner Wahl
- Puderzucker



Zubereitung:

1. Aus dem Mehl, Hefe, Milch, Eigelb, Zucker, Almbutter und Salz einen Hefeteig herstellen. Anschließend an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Danach mit bemehlten Händen den Teig zu gleichgroßen Bällchen formen und nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.
3. Das Frittierfett auf 170°C erhitzen.
Tipp: die richtige Temperatur ist erreicht wenn von einem auf den Topfboden getauchten Holzlöffel kleinen Bläschen aufsteigen.
Dann die Bällchen portionsweise hineingeben, etwa 2 Minuten auf einer Seite frittieren, anschließend wenden und noch eine weitere Minute ausbacken.
4. Krapfen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und anschließend mit Hilfe eines Spritzbeutels mit kleiner langer Lochtülle mit der Konfitüre füllen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!