

## Rezept

# Birnenkrapfen

Ein Rezept von Birnenkrapfen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>120 ml</b> lauwarme Vollmilch	<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe
<b>150 g</b> Mehl	<b>120 g</b> Zucker
Salz	<b>2</b> Eigelb
<b>30 g</b> flüssige Butter	<b>1</b> große Birne (z. B. Abate Fetel)
Zimtpulver	<b>1 kg</b> Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Milch mit der Hefe, 1 EL Mehl und 1 EL Zucker zu einem Vorteig verrühren und zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Restliches Mehl mit 20 g Zucker und 1 Prise Salz mischen. Eine Mulde hineindrücken, die Eigelbe, die Butter und den Vorteig hineingeben. Zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
2. Die Birne schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften würfeln. Mit 1 Prise Zimt bestreuen und gut durchmischen. Die Birnenwürfel unter den Teig heben. In einem tiefen Teller den restlichen Zucker mit 1/2 TL Zimt mischen.
3. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Ein Holzstäbchen ins Fett halten. Sobald Bläschen daran aufsteigen, ist das Fett heiß genug. Mit zwei Esslöffeln Teigportionen abstechen und ins Fett gleiten lassen. Die Krapfen portionsweise bei mittlerer bis starker Hitze in 5-6 Min. goldbraun ausbacken, mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Krapfen im Zimtzucker wenden und heiß servieren.