Rezept

Krapfen-Pops

Ein Rezept von Krapfen-Pops, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl
100 ml	lauwarme Milch
1 TL	Vanillezucker
50 g	zerlassene Butter
200 g	Puderzucker
	bunte Zuckerstreusel
	Öl zum Frittieren (ca. ½ l; ersatzweise Butterschmalz)
1 Pck.	Trockenhefe
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eigelb (M)
1 EL	Zitronensaft
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Trockenhefe in einer Schüssel mischen und die Milch einrühren. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und mit Zucker, Vanillezucker, Salz, und Eigelben in die Schüssel geben. Anschließend alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, zu einer Rolle formen und in 24 Stücke schneiden. Jedes Stück zwischen bemehlten Händen zu einem Bällchen formen und auf ein bemehltes Brett oder Blech legen. Die Bällchen mit einem Küchentuch abdecken und nochmals 15 Min. gehen lassen.

3. Öl in einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem ins Öl getauchten Holzstäbchen rasch Bläschen aufsteigen. Die Krapfen-Pops portionsweise ins heiße Öl legen und von jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel heraus heben, auf Küchenpapier entfetten und abkühlen lassen.

4. Für die Deko den Puderzucker mit Zitronensaft und 2-3 EL lauwarmem Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Die Krapfen-Pops damit bestreichen und mit Zuckerstreuseln verzieren. Zum Servieren auf Holzstäbchen stecken.