Rezept

Kürbis-Krapfen

Ein Rezept von Kürbis-Krapfen, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Hokkaidokürbis (ungeputzt ca. 400 g)
1 Päckchen	Vanillezucker
	Salz
3 EL	Joghurt
100 g	Zucker
2 EL	Honig
140 g	Mehl
2 TL	Trockenhefe
	Öl zum Frittieren
1 TL	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 Krapfen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen, putzen und würfeln. In einem Dämpfeinsatz über kochendem Wasser 8-10 Min. dämpfen. Abkühlen lassen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Honig, Vanillezucker, Mehl, 1 Prise Salz, Hefe und Joghurt zu einem klebrigen Teig vermengen und zugedeckt 45 Min. gehen lassen.

2. In einem Topf 5 cm hoch Öl erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzstäbchen Blasen aufsteigen. Zucker und Zimt vermengen. Mit zwei Esslöffeln vom Teig Nocken abstechen und goldbraun ausbacken. Krapfen aus dem Fett heben, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und im Zimtzucker wenden.