Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Bomboloni – italienische Mini-Krapfen

Ein Rezept von Bomboloni – italienische Mini-Krapfen, am 08.10.2026

Zutaten

275 g	Mehl
1/8 l	Milch
1 EL	Vanillezucker
1/4-1/2 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
	Mehl zum Arbeiten
gut 750 g	Fett zum Frittieren (z. B. Butterschmalz oder Olivenöl)
1/2 Würfel	Hefe (ca. 20 g)
50 g	Butter
3	Eigelb (M oder L)
1 Prise	feines Meersalz
100 g	Zucker zum Wälzen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 22-24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben (alternativ Handrührgerät nehmen), eine Vertiefung in die Mitte drücken und Hefe hineinkrümeln. Milch lauwarm erhitzen, über die Hefe gießen und umrühren. Den Vorteig abgedeckt ca. 15 Min. gehen lassen, bis sich erste Blasen an der Oberfläche zeigen. Inzwischen Butter schmelzen und abkühlen lassen.

2. Alles mit den Knethaken bei niedriger Geschwindigkeit verkneten, dabei Vanillezucker, Eigelbe, Butter, Zitronenschale und Salz dazugeben. Teig mind. 5 Min. kneten, ist er noch sehr klebrig, esslöffelweise noch etwas Mehl einarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort in 45-60 Min. zu doppelter Größe aufgehen lassen.

3. Dann den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, behutsam ein wenig Luft herausdrücken und mit einem Esslöffel (oder einem Eiskugelportionierer) kleine Teigportionen abstechen. Diese zu kleinen Bällchen (max. 4 cm Ø) formen. Je runder und gespannter die Oberfläche ist, umso schöner sehen die frittierten Krapfen später aus.

4. Die Teigkugeln auf einem bemehlten Backblech noch mal abgedeckt gut 15 Min. gehen lassen. Zucker zum Wälzen in eine kleine Schüssel geben. Inzwischen das Fett in einem hohen Topf auf 175° erhitzen (einen Holzkochlöffelstiel hineinhalten – wenn sich daran sofort kleine Bläschen bilden, ist das Fett heiß genug).

5. Die Teigkugeln portionsweise in das Fett geben und frei schwimmend in 2-3 Min. goldbraun frittieren. Dabei häufig mit einem Kochlöffel drehen, damit sie eine gleichmäßige Farbe annehmen. Die Bomboloni herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann noch heiß im Zucker wälzen.