

Rezept

# Krapfen

Ein Rezept von Krapfen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>250 ml</b> Milch, 3,5 % Fett	<b>125 g</b> Butter
Salz	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	150-180 g glutenfreies Mehl, hell
3-4 Eier (Größe M)	<b>250 ml</b> Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR CA. 15 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Milch, Butter, 1 Prise Salz, 50 g Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen. Mehl auf einmal dazugeben und ständig rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst und dort eine weiße Schicht zurücklässt.
2. Jedes Ei einzeln unterrühren und wieder so lange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst.
3. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen, mit zwei Esslöffeln vom Teig ca. 15 Krapfen abstechen und diese portionsweise im Öl bei starker Hitze ca. 6 Min. leicht braun frittieren.
4. Krapfen mit einem Schaumlöffel herausheben. Den restlichen Zucker auf einen Teller geben und die heißen Krapfen darin wälzen.