

Rezept

Krapfen mit Honig

Ein Rezept von Krapfen mit Honig, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

250 ml Milch	1 TL Zucker
½ Würfel Hefe (20 g)	250 g Mehl
Salz	

Für den Sirup:

½ Zitrone	100 g Honig
1 Zimtstange	

Außerdem:

1 l Olivenöl (ersatzweise Sonnenblumenöl)	5 EL weißer Sesam
4 EL schwarzer Sesam	2 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch mit dem Zucker in einem Topf lauwarm erhitzen, von der Herdplatte nehmen und die Hefe darin unter Rühren auflösen. Das Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefemilch hineingießen und alles miteinander zu einem klebrigen Teig vermischen. Falls nötig, noch etwas lauwarmes Wasser hinzufügen. Den Teig mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er Blasen wirft.
2. In der Zwischenzeit für den Sirup den Saft der Zitrone auspressen. 100 ml Wasser, Zitronensaft, Honig und Zimtstange in einem Topf erhitzen und 15 Min. köcheln lassen. Den Sirup von der Herdplatte nehmen und die Zimtstange entfernen.
3. Das Öl in einem hohen Topf erhitzen (es ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzstäbchen viele Bläschen aufsteigen). Mit einem Esslöffel kleine Teigportionen abnehmen, mithilfe eines zweiten Esslöffels rund formen und in das Öl gleiten lassen. Die Teigbällchen portionsweise goldgelb ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Krapfen auf einem großen Teller mit Sirup beträufeln, mit Sesam sowie etwas Zimtpulver bestreuen und sofort servieren.