Rezept

Spagatkrapfen

Ein Rezept von Spagatkrapfen, am 21.05.2025

Zutaten

250 g	Mehl
1	Ei
1 TL	Zimt
125 g	weiche Butter
	Mehl für die Arbeitsfl äche
75 g	Zucker
30 g	Puderzucker
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
3 EL	Weißwein
1 Prise	Salz
ca. 1 kg	ca. Butterschmalz zum Frittieren
1 EL	Zimt

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Aus Mehl, Puderzucker, Ei, Zitronenschale, Zimt, Weißwein, Butter und Salz einen glatten Teig kneten. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

2. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen ca. 5 x 8 cm große Rechtecke ausradeln. Auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen und erneut kühl stellen.

3. Das Butterschmalz in einem Topf oder in einer Friteuse auf ca. 170 °C erhitzen. Ein Teigstück auf eine spezielle Spagatkrapfenzange klemmen oder auf das Ende eines Rundholzstabs (Ø 2-3 cm) legen und mit einem Bindfaden (Spagat) fest an den Stab wickeln. Den Stab mit dem Teigstück für ca. 3-5 Minuten in das heiße Butterschmalz tauchen. Herausnehmen, den Bindfaden entfernen und den hellbraun angebackenen Spagatkrapfen zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Die übrigen Krapfen nacheinander auf die gleiche Weise herstellen.

4. Zucker und Zimt vermischen. Den Spagatkrapfen darin wälzen und in einer Gebäckdose aufbewahren. Nach einer Woche sind sie besonders mürbe und zart.