



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

2	Eier
250 ML Milch (alternativ Wein oder gespritzter Apfelsaft)	
250 G	Weizenmehl
1/2 TL	Feinkristallzucker
1 PRISE	Salz
•••••	Fett zum Ausbacken

Zubereitung

- 1. Alle Zutaten verrühren und einen Backteig (festerer Palatschinkenteig) zubereiten.
- 2. Anschließend das Fett erhitzen.

Das Fett sollte 180-200 Grad haben.

- 3. Tauchmodel im Fett erhitzen, in den Teig eintauchen (aber nicht untertauchen!).
- **4.** Der Krapfen löst sich im heißen Fett vom Model (evt. mit einer Gabel nachhelfen), leicht braun backen, umdrehen und fertig backen.
- 5. Auf einer Küchenrolle abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestreuen.