

EIERLIKÖR-KRAPFEN

Eierlikör-Krapfen

250 g Mehl Type 550
80 g Milch
80 g beschwipste Henne KLASSIK-Eierlikör
30 g gemahlene Mandeln
21 g Hefe
20 g Zucker
1 Vollei (50-55g)
4 g Salz
Zucker zum Wälzen
Eierlikör zum Füllen

ZUBEREITUNG

Eierlikör-Krapfen

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine für mindestens 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank in einer ausreichend großen Schüssel gehen lassen.

Den Teig nicht durchkneten, direkt in Stücke zupfen und im tiefen Fett in der Fritteuse oder in einem Topf bei 160°C goldbraun ausbacken.

Die Krapfen kurz abtropfen lassen und danach im Zucker wälzen.

Die Krapfen etwas abkühlen lassen und z.B. mit einer Spritze mit Eierlikör füllen oder mit Eierlikör übergießen.

TIPPS:

Nehmt zum Füllen alternativ unseren Nougat- oder Mandel-Eierlikör oder serviert die Krapfen mit dem leckeren Eierlikör-Eis von letzter Woche.

Wenn der Teig erst am Tag selbst zubereitet werden soll, die Hefe mit dem Zucker in der Milch (lauwarm) auflösen, alles gut verkneten und ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Danach den Teig wie im Rezept beschrieben weiter verarbeiten.