Bierkrapfen

Backen auf die leichte Art - mit diesem tollen Rezept für feine Bierkrapfen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Packungen	Backpulver
2 Stk.	Eier
800 g	Fett
600 g	Mehl
1 l	Weißbier
125 g	Zucker

Zubereitung

1. Die Zubereitung von **Bierkrapfen** ist unkompliziert: Zuerst das Backpulver mit dem Mehl vermischen. Dann in einer großen Schüssel die Eier schaumig aufschlagen, Zucker einrieseln lassen, Mehlmischung zufügen, am Schluss das Weißbier einrühren.

2. Den Teig sofort verarbeiten: Mit einem Esslöffel in Wasser tauchen und Teigstücke ausstechen. Frittierfett in einem Topf erhitzen. Rund 10 Minuten lang bei 180°C goldgelb ausbacken.

3. Krapfen auf Küchenpapier auskühlen lassen, anschließend mit Staubzucker garnieren.

Tipp

Zu den Bierkrapfen schmeckt Apfelmus sehr gut.