

## 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.      | <u>Eier</u> |
| 800 g       | Fett        |
| 600 g       | Mehl        |
| 11          | 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.