

# Faschingskrapfen mit Rosinen

Saftige Faschingskrapfen mit Rosinen, Weinbrand und Pinienkernen - ein Traum! Die Zubereitung des Rezepts ist zudem nicht so aufwendig wie bei gefüllten Krapfen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,8 h



## Zutaten

110 g	<a href="#">Rosinen</a>
2 cl	Weinbrand
40 g	Germ
4 EL	Milch
320 g	Mehl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
3 Stk.	Eidotter
80 g	<a href="#">Butter</a>
40 g	Staubzucker
1 EL	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Messerspitze	Zimt
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
1 EL	Pinienkerne
200 g	Schweineschmalz
110 g	Staubzucker (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. In der bunten Karnevalszeit dürfen die **Faschingskrapfen mit Rosinen** nicht fehlen. Mit dem Einweichen der Rosinen in Weinbrand beginnen.

2. Eidotter, Ei wie auch Mehl, Butter, Milch und Vanillezucker, Zucker und Zimt sowie Salz mit dem Abrieb einer Zitrone vermengen. Germ auflösen und mit den Rosinen in Weinbrand sowie den Pinienkernen mischen und dazugeben.
3. Nun den Teig an einen warmen Platz stellen und dort 3 Stunden gehen lassen. Bei einer zu festen Konsistenz, Wasser oder Milch unterrühren.
4. Schmalz oder Butterschmalz in eine Kasserolle geben und stark erhitzen. Mit einem Esslöffel Bälle aus dem Teig formen. Diese von beiden Seiten goldbraun backen und mit der Schöpfkelle auf Küchenkrepp ablegen.

## Tipp

Staubzucker auf die Faschingskrapfen mit Rosinen geben und warm wie auch kalt vernaschen.