Kordel-Krapfen

Die Kordel-Krapfen schmecken das ganze Jahr über und laden zu einer gemütlichen Kaffeerunde ein. Ein Germteig-Rezept, das der ganzen Familie schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

Zum Frittieren

Nach Belieben	Fett

Für den Teig

250 g	Mehl
100 ml	Milch (warm)
35 g	Butter
25 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
0.25 TL	Salz
11 g	Germ (frisch)
1 Stk.	Eigelb

Zum Wälzen

Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Kordel-Krapfen** das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz in einer Schüssel vermengen.

2. Dann die Butter in der warmen Milch zum Schmelzen bringen.

3. Jetzt die Germ in der nur noch lauwarmen Butter-Milch auflösen.

4. Danach das Eigelb hinzufügen und verschlagen.

5. Jetzt die Germ-Milch zu den trockenen Zutaten geben und einige Minuten ordentlich durchkneten. Der Teig sollte hinterher glatt und geschmeidig sein.

6. Diesen anschließend an einem warmen Ort ca. 45 Minuten rasten lassen.

7. Nun den Teig in ca. 8 gleichgroße Stücke teilen. Anmerkung: Wer die Kordel-Krapfen etwas kleiner haben möchte, kann den Teig auch in 10 Stücke teilen.

8. Dann die einzelnen Stücke mit den Händen zu ca. 35-40 cm lange Stränge ausrollen.

9. Anschließend die einzelnen Stränge in U-Form legen und beide Seiten ineinander verkordeln. Dabei die Enden hinterher gründlich zusammendrücken.

10. Die fertigen Kordeln nun weitere ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

11. In der Zwischenzeit das Frittierfett (hier wurde ein Rapsöl verwendet) in einer tiefen Pfanne oder einem Topf auf ca. 175 – 185 °C erhitzen. Wer eine Fritteuse besitzt, kann diese selbstverständlich auch verwenden.

12. Als nächstes nach Belieben Zucker mit etwas Vanillezucker vermengen und auf einem Teller bereithalten.

13. Dann die Kordel-Krapfen langsam in das heiße Fett gleiten lassen und unter mehrmaligen wenden goldbraun ausbacken.

14. Jetzt die Krapfen aus dem Fett nehmen, auf etwas Küchenpapier kurz abtropfen lassen und anschließend in dem Zuckergemisch wälzen.

Tipp

Die Kordel-Krapfen schmecken pur, aber auch mit Nuss-Nugatcreme oder Marmelade als Dip.