Krapfen mit Eierlikörguss

Mit diesem Rezept kann der Fasching kommen! Die feinen Krapfen mit Eierlikörguss schmecken aber auch zu jeder anderen Zeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1 Packung	Vanillepuddingpulver
150 ml	Eierlikör
100 ml	Milch
2 EL	Zucker
500 ml	Öl (zum Frittieren)

Für den Teig

500 g	Mehl
500 g	Topfen
1 Packung	Vanillezucker
6 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Packung	Backpulver

Zum Überziehen

100 g	Staubzucker
2 EL	Eierlikör

Zubereitung

1. Zuerst den Pudding für die Krapfen mit Eierlikörguss zubereiten: Eierlikör und Milch in einen Topf geben, Zucker und Vanille-Puddingpulver einrühren und aufkochen (Packungsanleitung beachten). Anschließend vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

2. Nun wird der Teig hergestellt: Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. In einer weiteren Schüssel Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Den Topfen und die Mehlmischung langsam unterrühren.

3. Das Frittierfett in der Fritteuse oder im Topf auf 160 Grad erhitzen (gegebenenfalls Küchenthermometer verwenden). Zwei Esslöffel verwenden und damit runde oder ovale Klößchen vom Teig abnehmen. In das heiße Fett geben (nicht zu viele auf einmal), von jeder Seite etwa 3 Minuten frittieren lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier zum Abtropfen setzen.

4. Den abgekühlten Pudding in einen Garnierbeutel füllen (länglicher Aufsatz) und die Krapfen damit füllen. Zuletzt Eierlikör mit Staubzucker sorgfältig verrühren und den Guss auf die Krapfen streichen.

Tipp

Die Krapfen mit Eierlikörguss kann man zusätzlich mit Schokosplittern, Zuckergussfiguren oder Minipralinen verzieren.