

# Mini-Faschingskrapfen

Da greift man gerne öfter zu: Mit diesem Rezept gelingen die köstlichen Mini-Faschingskrapfen für die nächste Party.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

120 ml	Milch
50 g	Germ
20 g	<a href="#">Zucker</a>
120 g	Mehl
20 g	Staubzucker (zum Bestreuen)

## Für den glatten Teig

160 g	Mehl
60 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Stk.	Eidotter
40 g	<a href="#">Zucker</a>
5 g	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Nicht nur zur Karnevalszeit sind diese **Mini-Faschingskrapfen** schmackhaftes Fingerfood. Germ in warme Milch bröseln und mit Zucker und Mehl vermengen, den Dampfl 15 Minuten beiseite stellen und gehen lassen.
2. Mehl, dickflüssige, aber nicht warme Butter wie auch das Ei, Eidotter, Zucker und Salz zum Teig geben und kräftig kneten. Teig wiederum in drei Teile trennen und viele kleine Stücke herausdrehen.

3. Ein Tuch bemehlen, die Teigkugeln darauf geben und mit einem bemehlten Handrücken leicht andrücken. Diese Teigstücke ruhen lassen.
4. Butterschmalz in eine Pfanne geben und auf 180 Grad Celsius erhitzen. Krapfen darin ausbacken, auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten.
5. Vor dem Servieren etwas Stabzucker auf die Faschingskrapfen geben.

## **Tipp**

Je nach Belieben eine Mischung aus Zucker und Zimt herstellen und die Mini-Faschingskrapfen darin wälzen.