

Minikrapfen-Grundrezept

Das Grundrezept für Minikrapfen gelingt auch ungeübten Köchen. Bei jeder Party sind die kleinen süßen Bällchen einfach der Knaller. Ein tolles Rezept für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

150 g	Mehl
1.5 TL	Zucker
0.5 TL	Backpulver
1 Messerspitze	Salz
2 Stk.	Eier
260 ml	Milch
2 EL	Butter (zerlassen und ausgekühlt)
1 EL	Butter (zum Ausfetten der Mulden)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für das Minikrapfen-Grundrezept in eine Schüssel das Mehl sieben. Dann Zucker, Backpulver und Salz dazugeben und miteinander vermengen. In einer weiteren Schüssel, die Eier trennen, das Eigelb mit der Milch und der zimmerwarmen Butter verrühren und alles zum Mehl geben. Dies zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Das Eiweiß nun steif schlagen. Wenn sich Spitzen bilden, die nicht wieder zusammenfallen, dann ist der Eischnee fertig. Nun ein Drittel davon zum Teig geben und vermengen. Danach den restlichen Schnee unterheben. Den Backofen auf 100°C vorheizen.
3. Zum Herausbacken die Krapfen-Pfanne mit geschmolzener Butter einschmieren und auf den Herd stellen. Mittlere Hitze genügt hier vollkommen. In jede Vertiefung ein wenig Teig einfüllen, sobald die Butter kleine Bläschen schlägt. Ungefähr 3 – 5 Minuten den Krapfen von der einen Seite bräunen und ihn dann mit Hilfe von zwei Holzstäbchen umdrehen. Auch hier

wieder 3 – 5 Minuten backen, bis beide Seiten eine gleichmäßige Bräune erreicht haben.

4. Die Minikrapfen aus der Panne nehmen und auf einem Teller in den vorgeheizten Ofen stellen. Sind alle Krapfen ausgebacken, diese mit Staubzucker bestäuben und noch warm servieren!

Tipp

Das Minikrapfen-Grundrezept kann natürlich noch abgewandelt werden. So schmeckt beispielsweise ein Schuss Eierlikör in dem Teig sehr lecker. Pfiffig ist es auch, wenn man die Krapfen zur Vanillecreme oder zum Kompott serviert.