

Tiroler Faschings-Krapfen

Die Tiroler Faschings-Krapfen enthalten keine Füllung. Dafür wird das Rezept mit feinem Grappa und Weißwein zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

50 g	Butter
6 EL	Grappa
30 g	Germ
400 g	Mehl
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Staubzucker
1 Prise	Salz
250 ml	Öl
200 ml	Weißwein
2 TL	Zimt
1 Stk.	Zitronenschale (abgerieben)

Zubereitung

1. Für die Tiroler Faschings-Krapfen zuerst den Wein in einen Topf füllen und die Butter darin schmelzen lassen. Vom Herd ziehen und das Mehl langsam einrühren, bis sich eine geschmeidige Masse bildet. Zimt, Muskat, Zitronenschale und Salz einrühren, zuletzt den Grappa untermischen.
2. Die Germ mit 2 Esslöffeln lauwarmem Wasser verrühren und in den Teig einkneten. Abdecken und an warmer Stelle eine Stunde ruhen lassen.
3. Den Teig erneut durchkneten. Nun entweder mit zwei Esslöffeln Nockerl abstechen oder eine Rolle formen, Teigstücke abschneiden und zu Krapfen formen. Das Frittieröl in einem großen

Topf auf 170 Grad erhitzen (mit einem Küchenthermometer überwachen).

4. Die Krapfen vorsichtig hineingeben, 3 - 4 Minuten schwimmend backen, anschließend mit einem Schaumlöffel wenden und weitere 3 Minuten backen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nicht zu viele Krapfen auf einmal backen, sonst kühlt das Fett zu stark ab.

Tipp

Die Tiroler Faschings-Krapfen vor dem Servieren mit Staubzucker und/oder Zimt bestreuen.