

Heiliggeist-Krapfen



Zutaten für 4 Personen:

- 900 Gramm Mehl
- 200 Gramm zerlassene Butter
- warme Milch
- 8 Eigelb
- 4 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker

Schritt 1: Verquirl Mehl, Butter, Eier, Eigelbe und Vanillezucker in einer großen Schüssel mit einem Rührbesen, bis eine glatte Masse entsteht. Anschließend muss der Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde ruhen.

Schritt 2: Rolle nun den Teig aus und schneide ihn in Quadrate. Diese werden in heißem Öl gebacken. Um die typische rosenähnliche Form zu erhalten, stichst Du während des Backens mit einer Gabel in den Krapfen und drehst einen kleinen Twist.

Schritt 3: Die Heiliggeist-Krapfen schmecken gut mit Puderzucker oder einem leckeren Fruchtkompott.