

Faschingskrapfen



Zutaten für 8 Krapfen:

- 250 g Mehl
- 15 g Hefe
- 125 ml Milch
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenschale, unbehandelt, abgerieben
- 30 g Margarine
- 1 Ei
- etwas Öl
- 70 g Konfitüre zum Füllen
- Außerdem: eine Fritteuse und einen Spritzbeutel

Rezept: Krapfen backen

1. Siebt das Mehl auf einer Arbeitsplatte zu einem Haufen und drückt anschließend eine kleine Mulde in den Mehlberg.
2. Erwärmt dann eine kleine Menge der Milch, bis sie lauwarm geworden ist und zerbröckelt die Hefe. Gebt die Hefe mit 1 TL Zucker in die Milch und verrührt alles gut miteinander. Nehmt den Topf mit der Hefe-Milch dann vom Herd und schüttet es vorsichtig in die Mulde des Mehls. Lasst alles nun eine Viertelstunde ruhen.

3. Verknetet in der Zwischenzeit die übrige Milch, 20 g Zucker, Salz, die geriebenen Zitronenschale, die weiche Margarine und das Ei zu einem Teig und lasst auch diesen ungefähr 30 Minuten gehen. Der Teig sollte in dieser Zeit seine Größe verdoppeln.
4. Anschließend könnt ihr den Teig zu einer dicken Rolle formen, diese dann in acht etwa gleich große Stücke teilen und diese dann zu Berlinern formen.
5. Nun erhitzt ihr das Öl in der Fritteuse auf 180°C und gebt die Teigstücke in das heiße Fett. Lasst das Gebäck ungefähr drei Minuten darin frittieren und wendet die Teigstücke zwischendurch.
6. Nehmt dann die frittierten Berliner heraus und lasst sie auf etwas Küchenpapier abtropfen und abkühlen. Danach könnt ihr die Konfitüre in einen Spritzbeutel füllen und damit vorsichtig die Konfitüre in die Berliner spritzen.
7. Anschließend lassen sich die noch warmen Berliner mit Puderzucker bestäuben oder in normalem Zucker wälzen.

Schnelle Faschingsbowle



- Du benötigst für einen Liter Bowle folgende Zutaten:
- 500 ml Früchtetee aus Beerenfrüchten
- 250 l Apfelsaft (100 % Fruchtsaft)
- 250 ml Mineralwasser
- 1 Packung tiefgefrorenes Beerenobst
- 1 Apfel (süß-säuerlich)

Zunächst bereitest du den Früchtetee zu. Wir haben losen Früchtetee genommen und den Tee eine Viertelstunde ziehen lassen. Wenn der Tee abgekühlt ist, füllst du ihn in eine Glasschüssel. Anschließend gießt du den Apfelsaft und das Mineralwasser dazu. Nun schneidest du den gewaschenen Apfel in mundgerechte Stücke und gibst ihn zusammen mit dem tiefgefrorenen Beerenobst ebenfalls in die Glasschüssel.

Jetzt muss die Bowle noch ca. eine Stunde an einem kühlen Ort stehen, dann schmecken auch die Früchte richtig lecker. Damit die Bowle süßer schmeckt, kannst du die 250 ml Wasser auch gleich durch Apfelsaft ersetzen. Helau!