

Nusskrapfen

Brandteig:

375 ml Wasser
100 g Margarine oder Butter
1 TL Zucker
1 Pr. Salz
250 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
7 Eier (Größe M)
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt
100 g gehackte Walnüsse
150 g Rosinen

Außerdem:

Ausbackfett
Zimt-Zucker
Puderzucker

1. Vorbereiten: Das Ausbackfett in einem Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 180°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

2. Brandteig: Wasser mit Margarine oder Butter, Zucker und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl und Gustin sieben und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 6 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) erst auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Zum Schluss Haselnüsse, Walnüsse und Rosinen unterarbeiten. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Krapfen abstechen. Krapfen portionsweise in das siedende Ausbackfett geben, in etwa 7 Min. hellbraun backen.

3. Krapfen auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchenrost etwas abkühlen lassen, dann in Zimt-Zucker wälzen oder mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 21 g, Kh: 22 g, kJ: 1.283, kcal: 307

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Als Ausbackfett eignet sich am besten ein geschmacksneutrales hundertprozentiges Pflanzenfett. Öl sollten Sie immer allein verwenden, niemals mit festem Fett mischen.