

Nusskrapfen

Ein in Fett ausgebackenes Gebäck mit Haselnüssen und Rosinen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Brandteig:

- 375 ml Wasser
- 100 g Butter oder Margarine
- 1 TL Zucker
- 1 Pr. Salz
- 250 g Weizenmehl
- 25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
- etwa 8 Eier (Größe M)
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- 100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse
- 100 g gehackte Walnüsse
- 150 g Rosinen

Außerdem:

- Ausbackfett
- Zimt-Zucker
- Puderzucker

Wie bereite ich leckere Nusskrapfen zu?:

1 Vorbereiten:

Das Ausbackfett in einem Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

2 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Butter oder Margarine, 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. 7 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 dem Knethaken 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

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

