



KRAPFEN

(für 8-10 Stück)

Zutaten:

500 g glutenfreie Mehlmischung (hell)
70 g Sonnenblumenöl
70 g Zucker
7 g Salz
1 ½ Würfel Hefe (glutenfrei)
1 Ei
225 ml Milch

Puderzucker
Johannisbeerkonfitüre

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde drücken und die Hefe darin hineinbröckeln. Etwas Zucker über die Hefe streuen, die lauwarme Milch darüber gießen, rühren, bis die Hefe gelöst ist. Anschließend ca. 10 Minuten gehen lassen.
- Restlichen Zucker, Salz, Öl und Ei auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten mit der Hand oder den Knethaken des Handrührgerätes von der Mitte aus zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig nach einer halben Stunde nochmals kurz gut durchkneten.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen.
- Mit einem Glas Kreise ausstechen, dabei den Glasrand immer wieder in Mehl tauchen.
- Teigkugeln auf ein bemehltes Brett legen, mit einem Tuch abdecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
- Pflanzenfett in einem Topf erhitzen.
- Die Teigkreise vorsichtig in das Fett gleiten lassen und auf jeder Seite ca. 5 Min. frittieren, bis sie etwas Farbe angenommen haben.
- Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Noch warm mit Puderzucker bestreuen.
- Die Krapfen können nach Belieben mit Hilfe einer Spritztülle mit Konfitüre gefüllt werden.