



Zimtkrapfen



Zutaten zum Wälzen:

160 g Zucker
2 EL Zimt

Zutaten für den Teig:

560 g Dinkelmehl
7 g Trockenhefe
100 g Zucker
2 Eier
360 g Milch
2 Prisen Fleur de Sel
40 g Pflanzenöl

Außerdem:

2-3 l Öl zum Frittieren



KitchenAid Handrührer pistazie



Teknika Gemüsetopf mit Hochraum-Aromadeckel



Westmark Rührschüssel mit zweigeteiltem Deckel in apfelgrün



Fritel Fritteuse Turbo SF 3505

1

Zu Beginn alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer auf mittlerer Stufe etwa 3-5 Minuten durchkneten. Den Teig abdecken und für 40 Minuten ruhen lassen.

2

Danach auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem Quadrat drücken. Von oben zur Mitte falten, dann von unten zur Mitte und auch die Seiten zur Mitte falten, um dem leicht klebrigen Teig mehr Spannkraft zu verleihen.

3

Nun den Teig zu einer Rolle formen und in 24 Stücke teilen. Diese mit bemehlten Fingern zu kleinen Bällchen formen und auf die Arbeitsfläche oder mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Die Bällchen abermals mit einem Tuch abgedeckt für 45-60 Minuten ruhen lassen.

4

2-3 Liter Öl in einem hohen Topf oder einer Fritteuse (individuelle Bedienungsanleitung beachten!) auf 180 °C erhitzen. Die Teigbällchen in kleinen Mengen knusprig backen. Zucker und Zimt mischen und die Krapfen kurz

nach dem Backen darin wälzen.

Die Zimt-Zuckermischung kann bei Bedarf noch mit Vanillezucker ergänzt werden. Die Zimt-Vanillezucker-Variante kann für etwas mehr Aroma bereits einige Tage zuvor vorbereitet werden. Dafür einfach das Mark 1/2 halben Vanilleschote hinzugeben und ziehen lassen.