

Flotte Eierlikör-Faschingskrapfen

Zutaten

Backwettbewerb Winter 2010 - Neue Eierlikör-Rezpete der VERPOORTEN-Community
"C.N. - Flotte Eierlikör-Faschingskrapfen"

1 Würfel Hefe (42 g)
250 ml Milch
70 g Butter
70 g Zucker
500 g Mehl
3 Eier
1 kg Frittierfett

400 ml Milch
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Milch in einem Topf erwärmen (nicht kochen!), den Zucker unterrühren und die Butter darin schmelzen. Die Hefe in kleine Stückchen zerbröckeln und in die warme Milch geben. 10 Minuten gehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Eier und die Hefemischung unterrühren und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig abdecken und eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Masse auf einer gut bemehlten Fläche ca. 1 cm hoch ausrollen und mit einem Glas (Durchmesser 6 cm) ausstechen. Die Teiglinge nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Das Pflanzenfett in die Fritteuse geben und auf ca. 180 °C erhitzen. Die Krapfen hinein geben und von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zucker und Puddingpulver mit etwas Milch glattrühren. Die restliche Milch im Topf erhitzen, Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen lassen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Abkühlen lassen. Nochmals kräftig durchschlagen und die Masse in eine Spritzbeutel mit spezieller Krapfentülle füllen. Die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörpuddingmasse vorsichtig in die Krapfen spritzen.

Krapfen dick mit Puderzucker bestäuben.



[Link zum Rezept: Flotte Eierlikör-Faschingskrapfen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de