

Eierlikör-Krapfen

Zutaten

Für den Hefeteig:

500 g Mehl
190 ml Milch
1 Würfel Hefe
65 g Zucker
5 Eigelb
60 g weiche Butter
1 Prise Salz

Für die Eierlikörfüllung:

250 ml Milch
50 g Zucker
1 Pkg Vanillepuddingpulver
1 Ei
90 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Topf mit Sonnenblumenöl
Puderzucker
evtl. Schokolade

Zubereitung

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Eine kleine Mulde hinein drücken. Nun die Milch auf ca. 50 Grad erwärmen und die Hefe darin auflösen. Einen Teelöffel Zucker hinzugeben und in die Mehlmulde geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Min. gehen lassen. Jetzt die Butter, den Zucker und die Eigelbe hinzugeben und alles ordentlich und sorgfältig verkneten. Anschließend den Hefeteig 2 cm dick ausrollen und mit einem Glas runde Stücke ausstechen. Diese dann auf Backpapier legen und nochmals 30 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit das Öl auf 180 Grad erwärmen. Bitte nicht heißer! Dann die Krapfen einzeln hinein geben. Nach einer Minute mit einem Holzlöffel wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun backen. Habt ihr alles richtig gemacht, hat unser Krapfen nun einen hellen Ring um seinen Bauch. Die Krapfen nun noch auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Eierlikörcreme gebe ich die Milch mit dem Zucker in einen Topf und koche sie auf. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Ei und dem Puddingpulver verrühren und anschließend unter die Milch geben. Nun kann man damit beginnen, die Krapfen zu füllen. Gebt die Füllung in eine Gebäckspritze oder einen Spritzbeutel mit langer Tülle und füllt nacheinander die kleinen Kerlchen. Jetzt ordentlich Puderzucker darüber verteilen und genießen.

Leser-Tipp

Alternativ kann man die Krapfen in Schokolade tauchen. Lauwarm gegessen schmecken sie am besten.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Krapfen](#)

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