



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Birkenkräpfen mit Zimt und Zucker

- 1 Liter GEFRO Brat- & Frittieröl
- 250 ml Milch, 1,5 % Fett
- 1 Würfel frische Hefe, à 42 g
- 200 g Zucker
- 500 g Mehl, Type 405
- 2 Eier, Kl. M
- 80 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 350 g reife Birnen
- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 2 TL Zimt

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Birkenkräpfen mit Zimt und Zucker

Rezept für 25 Personen  
Zubereitung ca. 110 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

9,4 g Fett	24,2 g Kohlenhydrate	3,4 g Eiweiß	1,3 g Ballaststoffe	194 kcal Brennwert
------------	----------------------	--------------	---------------------	--------------------

**Birkenkräpfen mit Zimt und Zucker:** 100 ml Milch in einen Topf geben und lauwarm erwärmen. 42 g frische Hefe zerbröckeln und zusammen mit 1 TL Zucker in der Milch auflösen.

500 g Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde graben. Die Hefe-Milch-Mischung in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Diesen Vorteig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Die übrige Milch, 80 g Zucker, 2 Eier, 80 g weiche Butter und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig nochmals mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit 350 g reife Birnen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften grob raspeln und mit 2 EL frisch gepresstem Zitronensaft vermischen. Die Birnenraspel mit dem Teig verkneten und den Teig nochmals 15 Minuten gehen lassen.

1 Liter **GEFRO Brat- und Frittieröl** (evtl. etwas mehr für die Fritteuse) in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 160° C erhitzen. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln Kräpfen vom Teig abstechen und portionsweise ca. 5 Minuten im heißen Fett rundherum goldbraun ausbacken.

Die Kräpfen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den übrigen Zucker mit 2 TL Zimt vermischen und die Kräpfen darin wenden.

**Tipp:** Servieren Sie die Birnenkräpfen mit einer Vanillesoße. Wer es geistig mag, kann dem Teig noch 2 EL Birnengeist zugeben.