



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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

Einkaufszettel

Birnenkrapfen mit Zimt und Zucker

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

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Birnenkrapfen 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

Birnenkrapfen mit Zimt und Zucker:

1 Vorteig ansetzen:

100 ml Milch lauwarm erwärmen. 42 g frische Hefe hineinbröckeln, 1 TL Zucker zugeben und alles gut verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. 500 g Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe-Milch-Mischung hineingießen, etwas Mehl vom Rand untermischen und den Vorteig mit einem Küchentuch abdecken. Etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Teig herstellen:

Die restliche Milch, 80 g Zucker, 2 Eier, 80 g weiche Butter und eine Prise Salz zugeben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig erneut abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

3 Birnen vorbereiten:

350 g reife Birnen halbieren, entkernen und grob raspeln. Mit 2 EL frisch gepresstem Zitronensaft vermischen. Die Birnenraspel anschließend gleichmäßig unter den Teig kneten. Den Teig nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

4 Krapfen ausbacken:

1 Liter GEFRO Brat- & Frittieröl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 160 °C erhitzen. Mit zwei Esslöffeln kleine Portionen vom Teig abstechen und portionsweise ca. 5 Minuten im heißen Fett rundherum goldbraun ausbacken. Die Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Zimt-Zucker-Mischung:

Den restlichen Zucker mit 2 TL Zimt vermischen und die noch warmen Krapfen darin wälzen.

Tipps & Varianten

Tipp: Besonders köstlich schmecken die Birnenkrapfen, wenn Sie sie warm mit einer Vanillesoße servieren. Variante: Wer es gern aromatisch mag, kann dem Teig 2 EL Birnengeist hinzufügen - das verleiht den Krapfen eine kräftige aber dennoch fruchtige Note. Nicht vergessen: Die Krapfen sofort nach dem Frittieren in Zimt und Zucker wenden - so haftet die Mischung perfekt und sorgt für eine knusprige, süße Kruste.