



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

Einkaufszettel

Birnenkrapfen mit Zimt und Zucker

- 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

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: 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 Krapfen vom Teig abstechen und portionsweise ca. 5 Minuten im heißen Fett rundherum goldbraun ausbacken.

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

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