

Bonusrezept: Spagatkrapfen

Zutaten:

250 g	Mehl
30 g	Puderzucker
125 g	Butter (weich)
1	Ei
1	Zitrone
3 EL	Weißwein
1 TL	Zimt
	Salz
0,5 l	Schlagsahne

Zubereitung:

1. Zunächst alle Zutaten für den Teig verkneten. Dieser wird relativ fest, ähnlich einem Mübeteig. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens vier Stunden kühl stellen.
2. Nach der Kühlzeit den Teig ungefähr 3 Millimeter dick ausrollen. In ungefähr 8x5 Zentimeter große Rechtecke schneiden. Die Teigteile wiederum kühl stellen.
3. Zum Frittieren das Butterschmalz auf ungefähr 170-180°C erhitzen. Die Teigrechtecke einzeln auf eine spezielle Spagatkrapfenzange klemmen. Jeden Krapfen ungefähr drei bis fünf Minuten frittieren.
4. Die Spagatkrapfen direkt nach dem Frittieren in einer Mischung aus Puderzucker und Zimt wenden.
5. Traditionell werden die Spagatkrapfen (nach dem Abkühlen) mit Schlagsahne und Preiselbeermarmelade gefüllt.