



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

- 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

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:

Tipps: 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.