

Eierlikör - Krapfen (Berliner)

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

75	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
175	Gramm	Mehl
4-5		Eier

FÜR DIE FÜLLUNG

1/2	Ltr.	Sahne
2	Pack.	Bourbon Vanillinzucker
1	Pack.	Sahnefestiger
3	Essl.	Eierlikör

Anleitung:

Fett zum Ausbacken und Puderzucker zum Besieben

1/4 l Wasser mit dem Salz und der Butte aufkochen. Das Mehl dazu geben und den Teig solange rühren bis sich ein Kloß bildet. Den Teig in eine Schüssel geben. Dann die Eier nacheinander dazu geben, bis ein zäh reißender Teig entsteht.

In der Zwischenzeit das Fett in der Friteuse oder einem Frittiertopf erhitzen. Teig mit Hilfe eines Soßenlöffels abstechen und ins heiße Fett geben. die Krapfen ca. 8 Minuten goldbraun ausbacken und dann abtropfen lassen.

Für die Füllung die Sahne mit dem Vanillinzucker und dem Sahnefestiger steif schlagen. Den Eierlikör unterrühren und die Sahne in einen Spritzbeutel mit langer schmaler Tülle füllen. Die Krapfen mit der Sahne füllen und mit Puderzucker besieben.

PS. Tip v.K.H.ein Berlinerrezept mit der Füllung Eierlikör kann ich mir auch lecker vorstellen, z.B. auf Pudingbasis.