

Kartoffelkrapfen

Zutaten für ca. 4 Portionen:

300-350 g Kartoffeln ergeben etwa 250 g gegarte Kartoffeln
125 g Wasser
35 g Butter
75 g Weizenmehl Type 405
2 Eier (M)
Salz, Muskat
Fett zum Frittieren

Zubereitung:

1. Kartoffeln in der Schale kochen oder dämpfen.
2. Gegarte Kartoffeln schälen, halbieren und ausdampfen lassen.
Im Backofen: 120 ° C ca. 5 Minuten.
3. Kartoffeln zweimal durch die Presse drücken.
4. **Brandteig herstellen:** Wasser, Butter, Salz in einem passenden Topf aufkochen.
Gesiebtes Mehl auf einmal zugeben und die Masse abbrennen.
5. Teig in eine Schüssel geben, leicht abkühlen lassen und die Eier nacheinander unterarbeiten.
6. Die durchgepressten Kartoffeln unter den Brandteig arbeiten und mit Salz und Muskat würzen.
7. Das Fett möglichst in einer Friteuse auf **170 ° C** erhitzen.
8. Mit zwei in Öl getauchten Teelöffeln aus dem Teig kleine Krapfen formen und ins Frittierfett gleiten lassen.
9. Krapfen goldgelb frittieren und mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben.
Auf Küchenpapier abtropfen lassen.