

Brandteig – Berliner

Himmlisch fluffig – weiche Brandteigkrapfen!

glutenfrei, weizenfrei, hefefrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für etwa 40 Stück

250ml Milch (ggf. laktosefrei)

50g Butter (ggf. laktosefrei)

1 Prise Salz

etwas gemahlene Vanille

20g Zucker

125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](https://rezepte-glutenfrei.de) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

4 Eier

1 TL Backpulver

Öl oder Frittierfett zum Ausbacken

Puderzucker zum Bestreuen

1. Milch, Butter, Salz, Vanille und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen.

2. Mehl auf einmal „im Sturz“ in den Topf geben. So lange rühren, bis sich ein Kloß bildet und sich auf dem Topfboden eine weiße Haut bildet.

3. Den Brandteig in eine Rührschüssel geben und die Eier nacheinander mit dem Handrührgerät unterrühren. Backpulver ebenfalls unterrühren.

4. Das Fett in einem Topf auf etwa 170 Grad erhitzen. Mit zwei Teelöffeln kleine Kugeln aus dem Teig abstechen und in das heiße Fett geben. Die Krapfen unter wenden, goldgelb ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

5. Das Gebäck mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Die ausgekühlten Krapfen mit etwas Marmelade oder Sahne mithilfe einer Garnier- oder Tortenspritze füllen.

Milchfrei – Tipp: Pflanzlichen Milchersatz wie Soja- oder Mandeldrink anstatt Milch verwenden. Butter durch Pflanzenmargarine ersetzen.

Fruktosearm – Tipp: 40g Reissirup anstatt Zucker verwenden. Reissiruppulver zum Bestreuen.

