



Brandteigkrapfen nach Oma Adele

Zutaten:

175 ml Wasser
40 g Butter, 25 g Schmalz
2 Pr. Salz
1 ½ EL Zucker, 175 g Mehl
40 g Kartoffelmehl
2 TL Backpulver
4 - 5 Eier

Zubereitung:

Öl/Plattenfett zum Ausbacken

Wasser, Zucker, Salz, Butter und Schmalz in einem Topf zum Kochen bringen.
Vom Mehl ca. 2 EL abnehmen und mit dem Backpulver vermischen - zur Seite stellen.
Das übrige Mehl und das Kartoffelmehl in die kochende Wasser-Butter-Masse geben und sofort umrühren, alles "zum Kloß" abbrennen lassen - d. h. so lange den Teigkloß rühren, bis sich eine weißliche Masse am Boden des Topfs gebildet hat.
Dann den Teigkloß in eine Schüssel geben und sofort ein verquirltes Ei dazugeben und gut durchrühren. Dann nach und nach (ca. 5 Min. Zeitabstand) die übrigen Eier dazugeben.
Die Eiermenge hängt u. a. von der Beschaffenheit des Teiges ab, aber auch nach der Größe der Eier.
Der Teig ist fertig, wenn er in langen Spitzen vom Rührlöffel abreißt.
Zum Schluss das restliche Mehl mit dem Backpulver unter den Brandteig rühren.
In einem großen Topf reichlich Öl erhitzen.
Mit 2 Löffeln kleine Bällchen vom Teig abstechen und im Fett ausbacken.
Die Brandteigkrapfen gut abtropfen lassen und abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Irmtraud Treude