

Meenzer Kreppel

(Berliner oder Krapfen)

Die Zutaten:

zwei Würfel frische Hefe

160 Gramm Zucker

160 Gramm verflüssigte Margarine oder Butter

½ Liter lauwarme Milch

1 Kilogramm Mehl

etwas Salz

6 Eier

Die Zubereitung:

Hefewürfel in eine Schüssel kleinbröseln. Den Zucker komplett darüber streuen.

Dann mit einer Gabel Zucker und Hefe solange vermengen, bis sich die Hefe total verflüssigt hat. (Dauert längstens 2 Minuten).

Danach die restlichen Zutaten nach und nach einrühren. Die Reihenfolge sollte von flüssig nach fest sein. Also zuerst die warme Milch, flüssige Margarine oder Butter, Eier, Salz und zuletzt das Mehl.

Teig nun ca. eine Stunde lang abgedeckt gehen lassen. Anschließend Teig fingerdick ausrollen und die Kreppel mit einem Glas ausstechen.

Danach nochmals an einem warmen Platz gehen lassen. In der Zwischenzeit die Friteuse mit Fett oder Öl aufheizen.

Die Kreppel von beiden Seiten fritieren bis sie an der Oberfläche schwimmen und goldbraun sind. Kurz auf einem Papiertuch abtropfen und kühlen lassen.

Zum Schluß in einem mit Zucker gefüllten Teller wälzen.

Bon Appétit