

# Tauchmodelkrapfen

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



## Zutaten

2	Eier
250 ML	Milch (alternativ Wein oder gespritzter Apfelsaft)
250 G	Weizenmehl
1/2 TL	Feinkristallzucker
1 PRISE	Salz
	Fett zum Ausbacken

## Zubereitung

1. Alle Zutaten verrühren und einen Backteig (festerer Palatschinkenteig) zubereiten.
2. Anschließend das Fett erhitzen.  

Das Fett sollte 180-200 Grad haben.
3. Tauchmodel im Fett erhitzen, in den Teig eintauchen (aber nicht untertauchen!).
4. Der Krapfen löst sich im heißen Fett vom Model (evt. mit einer Gabel nachhelfen), leicht braun backen, umdrehen und fertig backen.
5. Auf einer Küchenrolle abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestreuen.