

„_ Gebackene Kürbiskrapfen



Zutaten für vier Personen

400 g Kürbis, in 3x3 cm große Stücke geschnitten

2 EL Zucker

½ TL Zimt

Orangenschale und Zitronenschale

Für den Teig:

250 g Mehl

50 g Zucker

½ TL Zimt

2 Eigelb

2 Eiweiß

500 ml Milch

2 EL natives Olivenöl extra

Olivenöl zum Ausbacken

Zubereitung

Die Kürbiswürfel mit Zucker und Zimt sowie abgeriebener Orangen- und Zitronenschale marinieren.

Für den Teig Mehl, Eigelb und Olivenöl vermischen und die Milch unterrühren. Anschließend das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig 20 Min. ruhen lassen.

Das Olivenöl zum Ausbacken erhitzen. Zucker und Zimt vermischen, die Kürbisstücke darin wenden, in den Ausbackteig tauchen und im Öl goldbraun backen. Das Öl darf nicht zu heiß sein.

Die Kürbiskrapfen aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Mein Tipp:

Die Krapfen lassen sich auch mit Früchten wie Äpfel, Birnen oder Pflaumen zubereiten.