



GLUTENFREIE KRAPPEN

ZUBEREITUNG:

Die Hefe in 160 ml lauwarmen Milch auflösen. Dann Mehl, Kartoffelstärke, Xanthan, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermischen. Die Hefemilch, die flüssige Butter, das Ei und den Rum zur Mehlmischung hinzufügen und zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig anschließend auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals durchkneten. Nun in sechs gleich große Stücke teilen und jeweils zu einer Kugel formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Wasser bepinseln. Die „Krapfen“ müssen nun 1 Stunde ruhen. Jetzt das Öl in einem Topf erhitzen und die Kugeln nacheinander von beiden Seiten goldbraun ausbacken und auf einem Küchenspapier abtropfen lassen.

Die Krapfen mit einer Torten- oder Garnierspitze mit Erdbeermarmelade füllen und mit Puderzucker bestäuben.

Und jetzt kommt das Beste:
glutenfrei genießen!!!

ZUTATEN:

- 30 g Frischhefe
- oder 10 g Trockenhefe
- 160-180 ml warme Milch
- 200 g Glutenfreier Brot-Mix
- 50 g Kartoffelstärke
- 30 g Zucker
- 30 g flüssige Butter
- 1 Ei
- 1 Packung Packung Vanillezucker
- 1 TL Rum
- 1 TL Xanthangummi
- 1 l Frittieröl (zum Frittieren)
- Marmelade nach Wahl für die Füllung
- Puderzucker