



Quark-Krapfen

Zubereitung

1. Kokosfett in einem mittelgroßen Kochtopf bei höchster Temperatur schmelzen lassen.
2. Das Fett hat die richtige Frittiertemperatur, wenn an dem Stil eines Holzrührlöffels kleine Blasen aufsteigen. Sobald dies der Fall ist, die Temperatur auf Stufe 2-3 zurückdrehen.
3. Aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und nach Belieben Rosinen untermengen.
4. Mit einem Teelöffel kleine Krapfen abstechen und mit Hilfe eines zweiten Teelöffels den Teig zügig in das heiße Kokosfett geben. Sobald die Krapfen goldgelb sind, wenden und wenn beide Seiten eine goldgelbe Seite haben, mit einem Sieb herausnehmen.
5. Die fertigen Krapfen auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



 Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- etwas Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 125 g Demerara Rohrohrzucker
- etwas Rosinen, getrocknet
- 5 Pck. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 5 Pck. NATURAVIT-KOKOS, 100 % Kokosfett

Weitere Zutaten

- 250 g Dinkelmehl
- 250 g Quark
- 3 Eier
- 1 Pck. Backpulver