

In Glühwein-Zucker gewälzte Krapfen

Für zwei Personen

Für die Krapfenbällchen:

25 g Butter	1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Bourbon-Vanillezucker
1 Ei	80 g Quark	100 g Mehl
1 TL Backpulver		

Für den Glühweinzucker:

600 g Rohrzucker	1 Orange	1 Vanilleschote
2 Zimtstangen	$\frac{1}{2}$ Msp. Nelke	1 Msp. Anis

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Für die Krapfen Butter in einer Pfanne zerlassen. Zucker, Vanillezucker, Ei, Quark und zerlassene Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät eine Minute verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und 20 Sekunden weiterrühren. Mit einem Eisportionierer kleine Bällchen abstechen, in der Fritteuse ausbacken und dabei einige Male mit einem Holzlöffel wenden.

Für den Glühweinzucker von der Orange einige Zesten reißen. 100 Gramm Zucker, Orangenzeste, Vanilleschote, Zimtstangen, Nelke und Anis in einer Küchenmaschine fein mahlen. Mit dem übrigen Zucker mischen.

Die noch heißen Krapfenbällchen im Glühweinzucker wälzen. In einer Papiertüte anrichten und warm servieren.

Katrin Theiler am 15. Dezember 2015