

# Spagat-Krapfen mit Himbeer-Sorbet

## Für vier Portionen

250 g Mehl	30 g Puderzucker	1 Ei (Klasse M)
1 Zitrone, unbehandelt	1,5 EL Zimt	120 ml Weißwein
125 g Butter, weich	1 Prise Salz	1 kg Butterschmalz
175 g Zucker	1 Limette, unbehandelt	1 Vanilleschote
500 g Himbeerpüree	2 Blatt Gelatine, weiß	Puderzucker, Mehl

Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Das Mehl zusammen mit dem Puderzucker, dem Ei, der abgeriebenen Zitronenschale, einem halben Esslöffel Zimt, 20 Milliliter Weißwein, der Butter und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens vier Stunden (am besten über Nacht) kühl stellen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche drei Millimeter dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen circa fünf Mal acht Zentimeter große Rechtecke ausradeln. Die Rechtecke auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen und erneut kühl stellen. Das Butterschmalz in einem Topf oder einer Friteuse auf etwa 170 Grad erhitzen. Anschließend ein Teigstück auf eine spezielle Spagatkrapfen-Zange klemmen oder alternativ auf das Ende eines Rundholzstabs (Ø zwei bis drei Zentimeter) legen und mit einem Bindfaden fest an den Stab wickeln. Den Stab mit dem Teigstück für circa drei bis fünf Minuten in das heiße Butterschmalz tauchen, bis er hellbraun angebacken ist. Anschließend den angebackenen Spagatkrapfen herausnehmen, den Bindfaden entfernen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. Die übrigen Krapfen nacheinander auf die gleiche Weise herstellen. Einen Esslöffel Zimt mit 75 Gramm Zucker vermischen und die fertigen Spagatkrapfen darin wälzen.

### Tipp:

Die Spagatkrapfen lassen sich sehr gut auf Vorrat zubereiten und in einer Gebäckdose aufbewahren. Nach einer Woche sind sie besonders mürbe und zart. Für das Himbeersorbet die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. 100 Milliliter Weißwein, 100 Gramm Zucker, die ausgekratzte Vanilleschote sowie das Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die Limettenschale fein abreiben. Anschließend die Limette halbieren, den Saft auspressen, alles in den Topf geben und fünf Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in dem Vanillesud auflösen. Alles unter das Himbeerpüree mischen und in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Himbeersorbet in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Hälfte der Spagatkrapfen spritzen. Einen zweiten Spagatkrapfen darauf setzen, mit Puderzucker bestäuben und auf Desserttellern servieren.

Johann Lafer am 21. Juli 2012