

Kartoffel-Krapfen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

65
Min.

NIVEAU



Zutaten für 20 Nocken

Für die Kartoffel-Krapfen

500 g Kartoffeln (mehligkochend)
125 ml Wasser
40 g Butter
1/2 Teelöffel Salz
100 g Weizenmehl (Type 550)
3 Eier
2 Eigelb
1/2 Teelöffel Muskatnuss
Pflanzenöl zum Frittieren
Salz, Pfeffer

Für die Trüffelmayo

Zum Rezept

Besonderes Zubehör

Kartoffelpresse/Stampfer

Süße Krapfen kennt ja jeder, Kroketten auch ... und wir lieben sie nicht ohne Grund! Schön luftig, leicht knusprig – warum also nicht einfach mal beides kombinieren? Klassischer Brandteig und gestampfte Kartoffeln müssen also her – geboren sind knusprige Kartoffel-Krapfen! Okay ich bin ehrlich, so

einfach ist es dann leider nicht. Erst einmal muss der Brandteig gelingen. Hier steht und fällt alles mit dem erfolgreichen "Abbrennen" der Stärke, was sich am Topfboden durch eine weiße Stärkeschicht bemerkbar macht. Das ist das Indiz dafür, dass die enthaltene Stärke aus der Mehl-Wasser-Fett-Masse verkleistert ist. Beim Verkleistern denaturiert die Stärkehülle aus Eiweiß, platzt auf und ermöglicht, dass die Stärke aufquellen kann. Nur so kann deine Brandteigmasse beim Ausbacken nachher schön "aufpuffen" und wird gewohnt luftig. **Noch ein Tipp:** Deine herzhaften Krapfen quellen noch besser auf, wenn du den Kartoffel-Brandteig ca. 30 Minuten ruhen lässt.

Fühlt sich fast an wie in der Schule, oder? Jetzt aber genug gelernt für heute: Geh deinen Kartoffeln an den Kragen und gönn dir einen herrlich knusprigen Kartoffel-Snack. Übrigens auch das perfekte Fingerfood für dein Silvesterbuffet!

- 1 -

Für die Kartoffel-Krapfen eine Kartoffelmasse herstellen. dafür den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Kartoffeln mit Schale putzen und auf einem Backblech ca. 40 Minuten garen.

- 2 -

Für den Brandteig Wasser mit Butter und Salz in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Gesamtes Mehl hinzugeben und mit einem Holzlöffel kräftig verrühren, bis sich am Topfboden eine dünne weiße Schicht bildet und ein Teigkloß entsteht. Die Masse sollte gleichmäßig erhitzt sein, der Vorgang dauert ca. 3 Minuten. Nun den Topf vom Herd nehmen und die Brandteigmasse in einer Schüssel auskühlen lassen.

- 3 -

Kartoffel-Krapfen

2 Eier verquirlen und nach und nach unter die lauwarmer Brandteigmasse (weniger als 60 °C) rühren.

- 4 -

Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen. Alternativ funktioniert auch ein Kartoffelstampfer. Die zerdrückten Kartoffeln ausdampfen lassen, mit übrigem Ei und Eigelb, Muskat und Salz vermengen. Zur Brandteigmasse geben, zu einem homogenen Teig verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte noch leicht luftig sein.

- 5 -

Pflanzenöl auf ca. 170°C temperieren und mit 2 angefeuchteten Esslöffeln Nocken formen. Portionsweise ca. 6 Minuten ausbacken, bis sie außen goldbraun sind und leicht aufquellen. Herzhafte Krapfen mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 6 -

Trüffel-Mayo nach Rezept zubereiten. Dafür benötigst du ca. 25 Minuten.

- 7 -

Kartoffel-Krapfen mit Trüffel-Mayo servieren oder einfach so snacken und genießen.

