

KRAPFEN MIT JOGHURT UND VANILLE



FÜR 30 KRAPFEN

FÜR DAS GRUNDREZEPT

Mehl.....	160g
Backpulver.....	5g
Zucker.....	80g
Eier.....	2
Joghurt.....	250g
NOROHY -Vanilleschote aus Madagaskar.....	1 Schote

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Das Öl in der Fritteuse oder einem großen Topf **erhitzen**.

Eigelb, Zucker, Joghurt und die aufgeschnittene und ausgekratzte Vanilleschote in einer großen Schüssel **vermischen**.

Mehl und Backpulver **zugeben** und gut **verrühren**. Das Eiweiß **steifschlagen** und vorsichtig **unter** die erste Mischung **heben**.

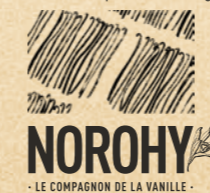
Wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat (Backthermometer: 170–180°C) mit einem Teelöffel kleine Teigkugeln ins heiße Öl **geben**.

Nach halber Ausbackzeit (etwa 2 Minuten) wenden und von beiden Seiten **goldgelb ausbacken**.

Auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller **setzen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Agentur **cru**.