KARTOFFELKRAPFEN

Zutaten:

- 300 g Kartoffeln, mehligkochend
- 1/2 Würfel Hefe
- 6 EL Puderzucker
- 125 ml Milch
- 300 g Mehl
- 100 g Backpflaumen
- 2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Bio Zitrone
- 1,5 l Frittierfett

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Wenn die Kartoffeln gar sind abschütten und ausdämpfen lassen.

Die Hefe in der Vollmilch auflösen und den Puderzucker hineingeben und umrühren. Die aufgelöste Hefe in eine Schüssel mit Mehl und der Prise Salz geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Die Zitrone waschen und die Hälfte der Schale abreiben. Die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken und mit den Eiern, die Zitronenschale und dem restlichen Mehl unter den Teig kneten. Den Kartoffelteig weitere 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Backpflaumen grob hacken. In einem Topf mit 150 ml Wasser und Zimt zum Kochen bringen. Zum Schluss den Topf vom Herd nehmen und zu einem Mus pürieren.

Das Frittierfett in einem Topf erhitzen, bis kleine Bläschen aufsteigen. Nun mit zwei leicht geölten Esslöffeln den Teig abstechen und die Teigkugeln in das heiße Fett gleiten lassen. Von allen Seiten die Krapfen goldbraun backen.

Die fertigen Kartoffelkrapfen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Das Pflaumenmus in einem Spritzbeutel füllen und die Kartoffelkrapfen damit füllen. Mit Puderzucker bestreuen und geniessen.