

Mango Krapfen

Zutaten (6/8 Krapfen)

- 250gr Mehl 00
- 250gr Manitoba-Mehl
- 200gr Kartoffeln
- 100ml Milch
- 80 g Picaflor-Zucker*
- 10gr Honig*
- 50gr Butter
- 8gr Frischhefe
- 1 lt Frittieröl
- 2 Eier
- 200 g Mangomarmelade*

* Fair Trade Produkt erhältlich in den Weltläden

Zubereitung

Schälen Sie die Kartoffeln, legen Sie sie in kaltes Wasser und lassen Sie sie kochen, bis sie gar sind.

Zerdrücken Sie die Kartoffeln mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer und geben sie in eine Schüssel.

Die Milch leicht erhitzen und die zerbröckelte Hefe darin auflösen. Vermischen Sie sowohl das Mehl, den Zucker, den Honig, die Kartoffeln als auch die Butter in eine Schüssel bei Raumtemperatur, fügen anschließend die Eier hinzu. Zum Schluss fügen Sie die Milch mit der Hefe hinzu und kneten Sie weiter, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Decken Sie den Teig mit einem Tuch ab und lassen Sie ihn 2 Stunden ruhen.

Wenn der Teig aufgegangen ist, teilen Sie ihn in 6/8 Kugeln. Legen Sie die Kugeln auf ein Backblech und lassen Sie sie, noch mit einem Tuch bedeckt, weitere 30 Minuten ruhen.

Wenn sich das Volumen der Kugeln verdoppelt hat, frittieren Sie sie im kochenden Öl für etwa 2/3 Minuten.

Lassen Sie die Krapfen auf einem Blatt saugfähigen Papier abtropfen und füllen Sie sie mit Mangomarmelade.

Zum Schluss bestreuen Sie die Krapfen mit Zucker.

