

# Spagatkrapfen

## Zutaten:

420 g glattes Weizenmehl  
210 g Butter  
3 Dotter  
50 ml Weißwein  
50 ml Milch  
Prise Salz  
1 L Öl zum Herausbacken

\*\*\*zum Servieren\*\*\*

200 g Staubzucker  
1 EL Zimt



Allergene: A/C/G

## Anweisungen:

- ⌘ Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit der kalten Butter abbröseln.
- ⌘ Das Mehl zu einem Hügel zusammenschieben, in der Mitte ein Grübchen machen, die Dotter hineingeben und gemeinsam mit der Milch und dem Weißwein verrühren und dabei Mehl einarbeiten und zu einem schönen glatten Teig kneten.
- ⌘ Vorsicht, die Milch nicht direkt mit dem Wein vermischen. Die Milch könnte dabei gerinnen!
- ⌘ Den Spagatkrapfenteig in eine Schüssel geben, gut zudecken und über die Nacht in einem kühlen Raum rasten lassen.
- ⌘ Am nächsten Tag den Teig dritteln. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen.
- ⌘ Jedes Drittel nacheinander messerrückendick mit einem Nudelholz auswalken und mit einem Tafelmesser oder Teigrad zu 11 x 6 cm großen Rechtecken schneiden und wiederum kühl stellen.
- ⌘ Währenddessen einen Liter Öl in einem kleinen Topf erhitzen.
- ⌘ Die Teigstücke einzeln in die Spagatkrapfenzange einklemmen und in nicht zu heißem Öl goldbraun herausbacken. Das Fett soll leicht dahinblubbern und die Spagatkrapfen auf der Innenseite etwas Farbe annehmen, dann sind sie perfekt!
- ⌘ Die fertigen Spagatkrapfen aus der Zange nehmen, kurz abtropfen lassen und auf Butterbrotpapier auflegen.
- ⌘ Den Staubzucker mit Zimt gut verrühren und mit einem Sieb die nebeneinander aufgelegten Spagatkrapfen gut mit dem Zimtzucker bestreuen!