



PREISELBEERKRAPFEN

Zutaten:

125g Ofenkartoffel (mehlig) gekocht, geschält und durch ein Sieb passiert
125g gesiebtes Mehl
1 Ei
25g weiche Butter
15g Hefe
50ml lauwarme Milch
1 EL Zucker, 1 Prise Salz
Preiselbeerenkonfitüre zum Füllen

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Preiselbeeren mit lauwarmer Milch (falls der Teig zu trocken ist, etwas mehr als angegeben) zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 15 – 20 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen, danach zu einer Rolle formen und in ca. 20g große Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln formen und mit den Preiselbeeren füllen. In der Friteuse die Krapfen schwimmend 3 - 4 Minuten braun ausbacken. Mit Puderzucker bestreuen und zum Wild servieren.