Ausgezogene Krapfen

Zutaten:

Menge:	Bezeichnung:
500 g	Mehl
30 g	Hefe
1 Tl + 80 g	Zucker
125 ml	Milch
2 Stck.	Eier
80 g	Butter
1 Prise	Salz
etwas	geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und Hefe mit 1 Teelöffel Zucker und Milch hineingeben.
Zusammen mit den anderen Zutaten einen Teig kneten, daraus ca. 15 Kugeln formen und diese 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.
Die Kugeln dann von der Mitte her nach dem Rand zu dünn ausziehen, so dass die Mitte durchsichtig wird. Wer will, kann sie auch über das Knie ziehen. :-)
Anschließend in heißem Fett frittieren und dabei wenden.

von Karla *Guten Appetit wünscht langguth-net.de*