

Chanukka - Krapfen

Zutaten:

- Ø 4 Gläser Mehl
- Ø 1 Päckchen Backpulver
- Ø ½ Teelöffel Salz
- Ø Geriebene Zitronenschale
- Ø 1 Glas Milch
- Ø 2 Eier
- Ø Konfitüre
- Ø Öl zum Ausbacken
- Ø Puderzucker

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver und Salz mischen. In eine Vertiefung die Eier geben und zusammen mit Zucker, Zimt, Zitronenschale, Öl und Milch einen Teig kneten.

Den Teig eine Stunde an einem warmen Platz ruhen lassen.

Mit den Händen Bällchen formen. Die Konfitüre hineinspritzen. Das Loch schließen.

Die Bällchen in heißem Öl etwa 10 Minuten ausbacken.

Abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.