

# Mini-Krapferln

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Brandteig:

¼ l Milch  
120 g Butter  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker  
150 g gesiebtes glattes Mehl  
4 Eier (Größe M)

### Zum Ausbacken:

500 g Kokosfett

### Marmelade-Füllung:

300 g Marmelade nach Wahl

### Zum Wälzen:

Staubzucker  
geriebene Schokolade

## 1 Brandteig:

Für den Brandteig Milch mit Butter und Salz aufkochen. Das Mehl einrühren und so lange unter Rühren rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel geben. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln auf höchster Stufe einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen.

Vom Teig mit einem kleinen Löffel Nockerln abstechen und beidseitig im heißen Fett (170 Grad) ausbacken.

**Backzeit: ca. 8 Minuten**

## 2 Marmelade-Füllung:

Die Krapferln auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Marmelade in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen. Die abgekühlten Krapferln auf einer Seite mit der Tülle anstechen und mit Marmelade füllen.

## 3 Zum Wälzen:

Staubzucker und Schokolade vermischen und die erkalteten Krapferln darin wälzen.