Bunte Fastnachtskreppel

Ringförmige Krapfen mit buntem Zuckerguß. Fastnachtskreppel sehen aus wie kleine Donuts.

Zutaten:

Für den Teig:
125ml lauwarme Milch
40g Hefe (ein Würfel)
300g Mehl
100g gemahlene Mandeln
75g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
80g Butter

Mehl zum Ausrollen
Butterschmalz zum Ausbacken

Für den Guß:
200g Puderzucker
1 Eiweiß
rote, grüne und gelbe Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Mehl in eine schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken und dort hinein die Hefe bröckeln und mit Milch verrühren. Vorteig für ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Vorteig mit dem restlichen Mehl, den gemahlenen Mandeln, Zucker, Salz, Ei und Butter zu einem glatten Teig verkneten und nochmals abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis der Teig sein Volumen verdoppelt.

Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Backfläche ca 1 cm dick ausrollen. Mit zwei Kreis-Ausstechern (7cm und 2 cm Durchmesser) Ringe ausstechen und auf einem Backbrett an einem warmen Ort für weitere 15 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Teigringe bei etwa 180 Grad in der Fritöse oder einer hohen Pfanne in Butterschmalz portionsweise in etwa 3-4 Minuten ausbacken. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Die gebackenen Ringe auf Küchenpapier abtropfen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Guß den Puderzucker mit dem Eiweiß glattrühren. Guß in drei Portionen teilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Fastnachtskreppel mit dem Zuckerguß bestreichen.