Artikel vom 13.05.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 09:22 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/suesse-kartoffelkrapfen

Süße Kartoffelkrapfen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten:

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

25 g Hefe

125 ml Vollmilch

60 g Zucker

90 g weiche Butter

3 Eier

1 Prise Salz

230 g Mehl

60 g gemahlene Mandeln

2 kg Speisefett

Puderzucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Wasser ohne Salz gar kochen. Kartoffeln abgießen und gut abkühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Für den Teig die Hefe mit der lauwarmen Milch verrühren und dabei 1 TL Zucker dazugeben. Die Butter zusammen mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Abwechselnd nun die Hefe-Milch-Mischung, Mehl, Mandeln, die zerdrückten Kartoffeln und das Salz dazugeben und verrühren. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Das Fett in einem kleinen Topf langsam auf 170 °C erhitzen. Mit einem Teelöffel walnussgroße Bällchen von der Teigmasse portionieren und für 5 Minuten im Fett ausbacken. Dabei immer wieder wenden. Die Krapfen mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Danach mit Puderzucker bestäuben.

Nadine Hörster