

Süßkartoffel-Krapfen

Zutaten

Für 4 Portionen

- 250 g Süßkartoffeln
- 100 g mehlig kochende Kartoffeln
- 35 g Butter
- 100g Quark
- Eine Prise Salz
- 50g Zucker
- 100 g Mehl
- 2 Ei,(Kl. M)
- 1 l Öl

Zubereitung

4. Süßkartoffeln und Kartoffeln waschen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mehrmals mit einem Messer einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 1-1:10 Stunden garen, dabei einmal wenden. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, noch warm pellen. Süßkartoffeln beiseitelegen, Kartoffeln 2-mal durch die Presse in eine Schüssel drücken.
5. Die gepressten Kartoffeln, das Mehl, den Quark, die weiche Butter, Zucker, Salz und Ei in einer Schüssel mit einem Handrührgerät verrühren.
6. Mithilfe von 2 Esslöffeln 16-20 Nocken abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Öl in einem Topf auf höchstens 170 Grad erhitzen und die Nocken darin in ca. 4 Portionen 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Um schöne Nocken auszustecken, die Löffel ab und zu in warmes Wasser tauchen.



Süßkartoffel-Krapfen

Zutaten

Für 4 Portionen

- 250 g Süßkartoffeln
- 100 g mehlig kochende Kartoffeln
- 35 g Butter
- 100g Quark
- Eine Prise Salz
- 50g Zucker
- 100 g Mehl
- 2 Ei,(Kl. M)
- 1 l Öl

Zubereitung

1. Süßkartoffeln und Kartoffeln waschen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mehrmals mit einem Messer einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 1-1:10 Stunden garen, dabei einmal wenden. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, noch warm pellen. Süßkartoffeln beiseitelegen, Kartoffeln 2-mal durch die Presse in eine Schüssel drücken.
2. Die gepressten Kartoffeln, das Mehl, den Quark, die weiche Butter, Zucker, Salz und Ei in einer Schüssel mit einem Handrührgerät verrühren.
3. Mithilfe von 2 Esslöffeln 16-20 Nocken abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Öl in einem Topf auf höchstens 170 Grad erhitzen und die Nocken darin in ca. 4 Portionen 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Um schöne Nocken auszustecken, die Löffel ab und zu in warmes Wasser tauchen.

