



## Muzemandeln und Rosinen-Krapfen

### Zutaten (für je sechs Portionen):

#### Rosinen-Krapfen

1 Orange, unbehandelt  
75 g Rosinen  
200 ml Milch  
1 Würfel Hefe  
100 g Zucker  
400 g Weizenmehl Type 550  
50 g Butter, weich  
4 Eigelbe  
Salz  
1 Vanilleschote

#### Muzemandeln

2 Eigelbe  
2 Eier  
175 g Puderzucker  
Salz  
90 g Butter, weich  
1 Zitrone, unbehandelt  
80 g gemahlene Mandeln  
2 TL Backpulver  
100 g Zucker  
500 g Mehl Type 550

#### Sowie

Frittieröl oder Butterschmalz zum Ausbacken  
Zucker und Puderzucker

### Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für die Krapfen die Orangen im Abrieb und Saft einer Orange einlegen. Die Milch handwarm erwärmen und die Hefe darin mit dem Zucker lösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, zusammen mit Rosinen, Butter, Eigelben, einer Prise Salz und dem Mark der Vanilleschote. Die Milch dazugeben und zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Etwas aufgehen lassen und mit einem Eisportionierer (oder Löffel) einzelne Portionen in heißes Fett geben. Goldbraun ausfrittieren, dann auf Küchenpapier entfetten und in Zucker wälzen.

Für die Muzemandeln die Eigelbe und Eier mit Puderzucker und einer Prise Salz aufschlagen. Nach und nach die weiche Butter, Zitronenabrieb, Mandeln, Backpulver, Zucker und Mehl einarbeiten. Mit den Händen gründlich verkneten, dann etwas ruhen lassen. Mit zwei Löffeln Nocken abstechen und in heißem Fett frittieren, bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier entfetten und mit Puderzucker abstäuben.

### Nährwerte pro Portion Rosinen-Krapfen:

615 kcal – 29 g Fett – 13 g Eiweiß –76 g Kohlenhydrate

### Nährwerte pro Portion Muzemandeln:

719 kcal – 26 g Fett –16 g Eiweiß –108 g Kohlenhydrate