

„Pets des Nonne“ – französische Mini- Krapfen

Zutaten für ca. 15 bis 20 Pets de Nonne:

125 g Mehl
90 g Butter
100 ml Wasser
100 ml Milch
3 Eier (Größe M)
1 Tüte Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe



Zubereitung

In einen Kochtopf Wasser, Milch, Butter und Vanille geben. Alle Zutaten erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Das Mehl in den Kochtopf mit einem Mal hineinschütten. Die Teigmasse mit einem großen Löffel gut durchrühren, bis sich aus dem Teig im Kochtopf eine Kugel formt.

Den fertigen Teig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen die Eier nach und nach in den Teig einschlagen. Der Teig muss so lange aufgeschlagen werden, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt.

Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel geben. Den Spritzbeutel mit dem Teig kurz zur Seite legen.

In einem Topf Öl (Frittieröl) auf 180°C erhitzen. Es soll so viel Öl im Topf sein, dass die Teigbällchen darin schwimmen können. Mit dem Spritzbeutel zwei Teigkugeln in den Topf/in das heiße Öl einspritzen. Die Teiglänge sollte etwa 2 cm sein.

Alternativ kann man vom Teig auch mit einem Teelöffel kleine Bällchen abstechen. Die Krapfen portionsweise 2 bis 3 Minuten goldgelb im Öl ausbacken. Ab und zu wenden, damit sie gleichmäßig garen.

Wenn die „Pets de Nonne“ gar sind, diese aus dem Öl mit einem Sieb abfischen.

Das Gebäck auf Küchenpapier oder einem Kuchengitter etwas abtropfen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit in verschiedenen Schüsseln Puderzucker mit Milch und passender Lebensmittelfarbe anmischen. Die "Pets de Nonne" hineintauchen.

Die eingefärbten Krapfen auf einem Servierteller zu einer bunten Pyramide zusammenbauen.

Tipps

1. Wenn man eine "nicht zu süße" Variante mag, kann man die "Pets de Nonne" einfach mit Puderzucker bestreuen und so servieren.
2. Wem die Nonnenfüzle solo zu einfach sind, richtet sie mit selbstgemachtem Vanille- oder Tonkabohneneis als Dessert an.
3. Man kann die "Pets de Nonne" ebenfalls im Backofen ausbacken. Dazu den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Pets de Nonne für 15 Minuten backen.
4. Man kann die "Pets de Nonne" mit Zimt, Orangenblütenwasser oder Kakao verfeinern.
5. Die "Pets de Nonne" kann man ebenfalls mit Dinkelmehl zubereiten.