



Yo-Yo (Orangenkrapfen)

Zutaten:

2 Eier
4 EL Sonnenblumenöl
50 g Zucker
4 EL Orangen Fruchtaufstrich
350 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Kokosfett

Tipp:

Falls Sie motiviert sind, können Sie aus der Masse auch runde Krapfen formen. Allerdings ist die Masse so klebrig, dass sie dafür angefeuchtete Hände benötigen.

Mit einem Stamperl Rum in der Masse, saugen die Krapfen beim heraus Backen weniger Fett auf.

Zubereitung:

Für die Krapfen die Eier mit dem Öl schaumig rühren. Nach und nach den Zucker und den Orangenfruchtaufstrich unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver versieben. In die Ei Zucker Masse unterheben. Die Masse mit Mehl bestäuben und ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

Das Kokosfett in einem kleinen Topf bei niedriger Stufe schmelzen lassen.

Mit Hilfe von zwei Löffeln aus der Masse Nockerl formen. Die Nockerl schwimmend im Fett rausbacken. Halten sie dabei die Nockerl mit einer Gabel ab und zu in Bewegung oder wenden Sie sie einmal.

Das Fett sollte nicht zu heiß sein. Die Temperatur ist richtig, wenn die Krapfen ca. 5 Minuten im Fett schwimmen ohne schwarz zu werden. Aus dem Fett geben und auf einer Kücherolle abtropfen lassen.

Die Krapfen mit Zimt und Zucker oder warmer, flüssiger Orangenmarmelade servieren.