

Krapfen-Häppchen - Rezept von EASIYO

Krapfen, Berliner, Kräppel oder einfach Pfannkuchen – egal, wie du sie nennen möchtest, diese Häppchen nach Art des beliebten Siedegebäcks sind einfach immer ein Garant für süße Glücksmomente! Was dieses Rezept von EASIYO so besonders macht? Die frische Note von Vanillejoghurt, mit der die Häppchen extra fluffig schmecken 🥰

Serves: 10-12

Rezept herunterladen

Zutaten

- 4 Eier
 - 1 Becher EASIYO Joghurt Vanille
 - 2 EL Zucker
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 1 $\frac{3}{4}$ Tasse Mehl
 - 1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
 - eine Prise Salz
 - 1 Tasse Pflanzenöl zum Braten (Raps- oder Sonnenblumenöl)
 - Puderzucker & Marmelade zum Servieren (nach Belieben)
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Eier in einer Schüssel verquirlen und den Joghurt unterrühren. Zucker, Vanilleextrakt, Mehl, Backpulver und Salz zugeben und gut verrühren. Der Teig sollte die Konsistenz eines dicken Pfannkuchenteigs haben, aber nicht so dick wie ein Brotteig sein.

Schritt 2

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, mit einem Löffel kleine Teigportionen hineingeben. Sie sollten flach sein und aufgehen. Vorsichtig wenden und auf jeder Seite goldbraun ausbacken. Die Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 3

Mit Puderzucker bestreuen, Joghurt dazugeben und nach Belieben mit Marmelade beträufelt servieren.

Genussfreunde aufgepasst

[Alle Artikel sehen](#)

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



EASIYO Joghurtbereiter
mit Behälter für 1kg
selbstgemachten Joghurt

€ 29,99



EASIYO Joghurtpulver 10
Beutel für 10kg frischen
Joghurt inkl. Rezeptbuch

€ 39,99

€ 19,23 /1 kg



EASIYO Joghurtpulver für
10kg Joghurt Griech. Art
Kokos mit Kokosflocken

€ 49,99

€ 20,83 /1 kg



EASIYO Joghurt
Beutel für 6kg frischen
Joghurt 3 Dessert

€ 29,99

€ 21,73 /1 kg