Rezept für Krapfen

Benötigte Produkte:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Wasser
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Fett oder Öl

Wenn Sie mehr Kinder haben, können Sie die doppelte Portion zubereiten

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Salz mischen. Dann das Wasser hinzugeben und alles miteinander verkneten. Lassen Sie den Teig 5 bis 10 Minuten ruhen

Etwas Öl in die kalte Pfanne gießen und den Teig darauf verteilen. Verteile ihn so, dass er möglichst flach auf dem Boden der Pfanne liegt

Dann die Pfanne auf das Feuer oder den Herd stellen. Wenden Sie das Brot ein paar Mal und geben Sie gegebenenfalls Butter hinzu. Das Öl verhindert, dass das Brot am Boden der Pfanne anbrennt. Nach ein paar Minuten (etwa 3 bis 5) ist das Brot fertig.