

Faschingskrapfen



Ihr braucht dazu:

- 1 Würfel Germ (ca. 40g)
- 500g Universalmehl
- 150ml Milch
- 70g Zucker
- 70g Butter (zerlassen)
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Rum
- 1 Ei
- 2 Eidotter
- Zitronenabrieb einer ½ Bio Zitrone
- Prise Salz

Zum Frittieren: ca. 1 - 1½ l Frittierfett

Zum Füllen: Marillenmarmelade

Zum Bestreuen: Staubzucker / Puderzucker

Und so geht's:

Für's Dampfl:

Germ in lauwarmer Milch auflösen (ist die Milch zu heiß, verliert die Germ seine Wirkung!) dann ca. 5 EL Mehl hinzugeben und alles gut miteinander verquirlen. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt gute 15 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.

In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum, Ei, Eidotter, Zitronenabrieb und Salz (alles außer das Mehl) miteinander verrühren.

Zeigt das Dampfl Risse - ist es fertig!

Dann alle Teigzutaten Butter-Zucker-Ei-Gemisch, Mehl und das Dampfl in einer Küchenmaschine gute 10 Minuten kneten lassen.

Die Teigkonsistenz sollte eher weich sein - dann werden die Krapfen schön flaumig.



Ist der Teig gut durchgeknetet, mit Mehl bestäuben und mit einem Küchentuch zugedeckt ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und Teigstücke zu ca. 60g – 70g auswiegen, kneten & rundschleifen.

Die Kugeln auf ein mit Küchentuch ausgelegtes und bemehltes Backblech legen, mit einem weitem Tuch bedecken und die Krapfen flach niederdrücken.

Dann für weitere 30 – 40 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Fett erwärmen – ACHTUNG nicht zu heiß – optimal wären ca. 160°

Wenn die Krapfen schön aufgegangen sind, mit der Oberseite nach unten in das Fett legen und ca. 3 Minuten goldbraun backen lassen – umdrehen – und wieder ca. 3 Minuten backen. Die Backzeit ist natürlich abhängig von der Temperatur des Fettes!

Krapfen aus dem Fett fischen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Die ausgekühlten Krapfen mit Marmelade füllen und mit etwas Staubzucker bestreuen.



Gutes Gelingen!