

Faschingskrapfen

Zutaten: (ca. 24 Stk.)

560 g Mehl
350 ml Milch
30 g Germ
60 g Zucker
3 Dotter
1 Ei
90 g Butter
1 EL Rum
Zitronenschale, 1 Prise Salz
ca. 200 g passierte Marillenmarmelade
ca. 1,5 kg Fett zum Backen,
Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

- Milch erwärmen, Germ zugeben glattrühren und zum Mehl geben.
- Zucker, Dotter und Ei cremig aufschlagen und zusammen mit der weichen Butter, Zitronenschale, dem Rum und einer Prise Salz ebenfalls zum Mehl geben.
- Mit der Küchenmaschine (Knethaken) zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten (dauert 10 Minuten) – bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen.
- Teig auf bemehltem Brett 2 cm dick ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Teigscheiben zugedeckt aufgehen lassen.
- Reichlich Backfett mäßig heiß erhitzen und die Krapfen mit der Oberseite nach unten einlegen. Erste Seite zugedeckt etwa 3 bis 4 Minuten backen, Krapfen wenden und ohne Deckel goldgelb fertigbacken.
- Krapfen auf Küchenrolle abtropfen und auskühlen lassen und mit passierter Marillenmarmelade füllen.
- Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Für Vanillekrapfen:

Vanillecreme:

250 g Vanillequimiq
200 g Schlagobers
20 g Staubzucker

Zubereitung:

- das zimmerwarme Quimiq glattrühren
- das steif geschlagene Obers unterheben, mit Staubzucker süßen, kaltstellen

Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen!

Erstellt von Ing. Renate Oberndorfer, BEd., MA

