Krapfen-Grundrezept

Ein Rezept für feine Krapfen, denen niemand widerstehen kann! Das Krapfen-Grundrezept lässt sich mit verschiedenen Füllungen zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

500 g	Mehl (griffig)
40 g	Germ
60 ml	Milch
60 ml	Wasser
3 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eier
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Schuss	Rum
60 g	Butter
300 g	Fett (zum Herausbacken)
150 g	Staubzucker (zum Bestreuen)
1 Glas	Marillenmarmelade (zum Füllen)

Zubereitung

1. Mit ein wenig Übung gelingt das **Krapfen-Grundrezept** bestimmt. Hierfür zuerst einen Vorteig (Dampfl) herstellen: das Mehl in eine Schüssel sieben und mittig eine Mulde formen. Das heiße Wasser zusammen mit der kalten Milch in einem Gefäß mischen. Dabei darauf achten, dass die Mischung nur noch lauwarm ist (um die Hefe nicht zu schädigen). Nun die Hefe hinzufügen und in der Flüssigkeit auflösen. Das Ganze langsam in die Mehlmulde

geben. Anschließend etwas Mehl vom Rand hinzufügen und vorsichtig verrühren. Hat sich ein weicher Teig gebildet, etwas Mehl darüber streuen und zugedeckt für etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Währenddessen die weiche Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die für die Dotter benötigten Eier trennen. Anschließend Dotter, ganze Eier, Vanillezucker, Zitrone, Zucker, Rum und Salz gut vermischen. Mit der Butter vermengen. Wenn sich der Teig deutlich vergrößert hat und sich Risse im Mehl zeigen, ist das Dampfl aufgegangen. Die Buttermasse nun mit dem Dampfl und dem Mehl gründlich verkneten, bis der Teig geschmeidig und glatt ist. Das Ganze erneut abgedeckt für 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Nun aus dem Gemisch eine Rolle formen und Stücke, die ca. 40 g wiegen abtrennen und glatte, runde Krapfen formen. Passt der Krapfen in die hohle Hand, hat er die richtige Größe. Dann mit etwas kreisendem Druck eine schöne Kugel formen (= schleifen). Jetzt ein Backblech mit Mehl bestäuben, die Krapfen daraufsetzen und etwas flach drücken. Das Blech mit den Krapfen abdecken und abermals für 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Anschließend Fett auf ca. 170 Grad erhitzen und die Teigstücke mit der glatten Seite hineingeben. Nach 3 Minuten im verschlossenen Topf die Krapfen drehen und nochmals für 3 Minuten ohne Deckel ausbacken. Wenn ein schöner weißer Rand entstanden ist, sind die Krapfen fertig gebacken. Der Rand bleibt aus, wenn der Teig vorher nicht genug aufgegangen ist. Aus dem Topf heben und auf Küchenkrepp zum Abtropfen geben.

5. Wenn die Krapfen abgekühlt sind, mithilfe eines Dressiersackes Marmelade, je nach Geschmack mit Rum, einspritzen und mit Zucker bestäuben.

Tipp

Für das Krapfen-Grundrezept muss das Fett heiß genug sein, sonst nimmt der Teig zu viel davon auf.