Leckere Stanglkrapfen

Das Rezept für leckere Stanglkrapfen mit feinem Rum bringt jeden Gast zum Strahlen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,6 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Foto: crosseye Marketing

Zutaten

350 g	Mehl
100 ml	Milch
40 g	Hefe
1 Stk.	Ei
3 Stk.	Eigelb
2 g	Salz
50 g	Staubzucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
20 ml	Rum
80 g	Butter (zerlassen)
Nach Belieben	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für die leckeren Stanglkrapfen zu Beginn die Milch leicht erwärmen. Drei Esslöffel von der Milch abnehmen, die Germ einrühren und auflösen. Ein wenig Mehl darüber streuen, abdecken und das Dampfl 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Ei, Eidotter, Vanillezucker, Zucker, Salz, Zitronenschale, Rum und restliche Milch verrühren. Die geschmolzene Butter unterziehen.

Die Masse mit dem restlichen Mehl und dem Dampfl zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten (am besten mit dem Knethaken des Rührgeräts oder der Küchenmaschine). Den Teig abdecken und bei Raumtemperatur eine Stunde gären lassen.

3. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Aus dem Teig Rechtecke in beliebiger Größe ausstechen oder schneiden und zwei- bis dreimal einschneiden. Ein Stück Backpapier bemehlen und die Krapfen darauf verteilen, noch einmal 20 Minuten rasten lassen.

4. Das Frittierfett in einen Topf geben und auf etwa 160 Grad erhitzen. Die Krapfen nacheinander darin von beiden Seiten ausbacken, mit einem Schaumlöffel herausheben und zum Abtropfen auf Küchenpapier setzen. Abkühlen lassen, vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Für Kinder kann man die leckeren Stanglkrapfen natürlich auch ohne Rum zubereiten. In diesem Fall einfach durch Fruchtsaft ersetzen oder ganz weglassen.