Meister Faschingskrapfen

Das Rezept für Meister Faschingskrapfen ist beliebt bei Jung und Alt. Ursprünglich verzehrte man reichlich Fettgebäck vor den Fastenmonaten, um für die harte Zeit vorzusorgen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

300 g	Mehl glatt
300 g	Mehl griffig
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
10 Stk.	Eidotter
125 g	Butter
375 ml	Milch (lauwarm)
1 Würfel	Germ
1 Packung	Vanillezucker
	Zitronenschalen-Abrieb
1 EL	Rum
	Pflanzenöl (zum Backen)
	Marillenmarmelade
	Staubzucker
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die **Meister Faschingskrapfen** Germ, einen Teil der lauwarmen Milch und einen Kaffeelöffel vom Zucker verrühren. So viel Mehl hinzufügen, bis ein dicklicher Teig entsteht. Den fertigen Dampfl mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eidotter trennen.

2. Hat sich das Volumen des Teigs verdoppelt, den Rest der warmen Milch, Eidotter, Zucker sowie Salz hinzufügen. Butter leicht erwärmen und gemeinsam mit Vanille, dem Abrieb einer Zitrone und Rum mit dem Teig verkneten. Das übrige Mehl hinzufügen und zu einem seidig weichen Teig verkneten.

3. Den Teig 1 bis 2 Zentimeter stark ausrollen. Ein Krapfen setzt sich jeweils aus 2 Teighälften zusammen. Zu Beginn die erste Hälfte mit einem Ausstecher (Durchmesser: 6 Zentimeter) aus dem Teig lösen.

4. Die andere Hälfte mit dem Ausstecher auf dem Teig markieren – jedoch nicht vollständig ausstechen. Mittig auf den markierten Kreisen Marillenmarmelade verteilen. Die Teigscheiben auf die markierten Kreise ablegen und mit den Fingerspitzen die Ränder der Kreise andrücken.

5. Ein Brett mit Mehl bestäuben. Einen etwas kleineren Ausstecher zu Hand nehmen und den fertigen Krapfen herauslösen. Auf dem bemehlten Brett ablegen. Ein sauberes Küchentuch darüber legen und die Krapfen an einer warmen Stelle nochmals gehen lassen.

6. In der Zwischenzeit Fett in eine Pfanne geben und auf ungefähr 180 Grad Celsius erhitzen. Hat sich das Volumen auf das Doppelte vergrößert, wandern die Krapfen in das heiße Fett. Einen Deckel auf die Pfanne legen. Die goldbraunen Krapfen mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit reichlich Staubzucker garnieren.

Tipp

Ob Pflaumenmus, Erdbeermarmelade oder Nuss-Nougat-Creme - die Fülle der Meister Faschingskrapfen lassen sich beliebig variieren.