Wiener Faschingskrapfen

Nicht nur Kinder lieben die echten Wiener Faschingskrapfen. Das beliebte Rezept darf auf keiner Faschingsparty fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

3 Stk.	Eidotter
100 g	Butter (zerlassen)
1 Würfel	Germ
250 ml	Milch
50 g	Zucker
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
	Marillenmarmelade
	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die **Wiener Faschingskrapfen** den Germ mit etwas Zucker und Milch auflösen und mit einem Zehntel des Mehls verrühren. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit Butter zerlassen, Eidotter schaumig rühren und die flüssige Butter nach und nach unterrühren. Das restliche Mehl mit dem Salz untermischen. Alles mit dem Teig vermengen und so lange rühren, bis er sich leicht vom Rand der Schüssel lösen lässt. Zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

3. Teig noch einmal durchkneten und daraus tennisballgroße Kugeln formen. Die Kugeln mit den Händen etwas abflachen und auf ein mit Mehl bestreutes Tuch legen. Mit Mehl bestäuben und zudecken. An einem warmen Ort weitere 45 Minuten gehen lassen.

4. Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen, die Krapfen hineinlegen und bei geschlossenem Deckel von einer Seite goldgelb backen. Dann wenden und bei offenem Deckel fertig backen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Marillenmarmelade durch ein Sieb passieren und mit Hilfe eines Dressiersacks in die Mitte der Krapfen spritzen. Mit Staubzucker bestreuen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Wiener Faschingskrapfen können - je nach Geschmack - auch mit einer anderen Marmelade (z.B. Erdbeermarmelade) gefüllt und/oder mit Zuckerglasur überzogen werden.