Ananas-Marillen-Krapfen

Die Ananas-Marillen-Krapfen schmecken schön fruchtig. Bei diesem Rezept wird die Marmelade für die Füllung selbst zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

240 g	Butterschmalz
3 Stk.	Eier
7 Stk.	Eidotter
90 g	Germ
1 kg	Mehl
250 ml	Milch
2 cl	Rum
20 g	Salz
120 g	Zucker
160 g	Marmelade (Ananas-Marille)
750 ml	Öl (zum Herausbacken)

Für die Ananas-Marillen-Marmelade

320 g	Ananas
220 g	Marillen
1 Packung	Gelfix (Verhältnis 2:1)
500 g	Zucker
1 TL	Ingwer (gerieben)

Zubereitung

1. Zuerst für die **Ananas-Marillen-Krapfen** das Mehl und die Milch auf eine Temperatur von 30

Grad erwärmen.

2. Anschließend ein Dampfl bereiten: Von der Milch und dem Mehl jeweils ein Achtel abnehmen und mit der Germ zu einem Dampfl verarbeiten. Die Masse abdecken und an warmer Stelle solange ruhen lassen, bis sie die doppelte Größe erreicht hat.

3. Die Eier für die Dotter trennen. Die ganzen Eier, Dotter, die noch verbleibende Milch, Rum, Zucker sowie Salz in einen Topf geben, gut verrühren und ebenso auf 30 Grad aufwärmen. Anschließend das Dampfl und das restliche Mehl locker unter den Teig mischen.

4. Den Butterschmalz in einem separaten Topf zerlassen, dann unter den Teig mischen. Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Krapfenteig verkneten. Die Teigmischung erneut abdecken und 20 Minuten rasten lassen.

5. Anschließend mit der flachen Hand etwa 50 g schwere Kugeln formen. Die Teigstücke jetzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, etwas flach drücken abdecken und rund 30 Minuten ruhen lassen.

6. Öl in einen Topf geben, auf 160 Grad erhitzen, die Krapfen darin backen. Noch im heißen Zustand die Ananas-Marillen-Marmelade einspritzen. Anschließend die Krapfen mit Staubzucker bestreuen. Für die Ananas-Marillen-Marmelade die Gläser auskochen.

7. Sodann die Ananas schälen, den Strunk entfernen und dann in Stücke zerteilen. Jetzt die Marillen mit einem scharfen Messer einritzen. Mit heißem Wasser überbrühen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut entfernen. Dann die Marillen entsteinen und ebenfalls in Stückchen schneiden. Die Früchte erst jetzt abwiegen.

8. Nun ca. 4/5 der Marillen und die Hälfte der Ananasstückchen zusammen in einem Topf geben. Den Zucker und das Gelfix vermengen und mit dem Ost vermischen. Die Masse für ca. 3 Minuten kochen lassen, danach mit Ingwer würzen. Die Mischung sofort in die vorbereiteten Gläser schütten, verschließen und dann für ca. 10 Minuten auf den Deckel stellen.

Tipp

Die Ananas-Marillen-Krapfen schmecken sowohl als Dessert als auch als Gebäck sehr gut.