Boston-Creme-Krapfen

Das Rezept von den Boston-Creme-Krapfen bringt besonders in der Fasching und Karnevalszeit Abwechslung auf den Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

Für den Teig

30 g	Butter (weich)
125 ml	Milch (warm)
25 g	Staubzucker
0.5 Würfel	Germ (frisch)
250 g	Mehl
0.5 TL	Salz
1 Prise	Vanillezucker
2 Stk.	Eigelbe

Für die Füllung

3 Stk.	Eigelbe
50 g	Zucker (oder nach Belieben)
1 Packung	Vanillezucker
18 g	Mehl
18 g	Speisestärke
380 ml	Milch
140 g	Kuchenglasur

Zum Frittieren

1.5 l	Rapsöl

Zubereitung

1. Für die **Boston-Creme-Krapfen** zuerst die Butter in der warmen Milch zum Schmelzen bringen.

2. In der Zeit in eine weitere Schüssel den Staubzucker, Vanillezucker und Germ (zerbröselt) geben.

3. Nun das nur noch lauwarme Butter-Milch-Gemisch zu den anderen Zutaten geben, gut verrühren und so lange stehen lassen, bis sich alle Zutaten komplett aufgelöst haben.

4. Derweil in eine große Schüssel das Mehl mit dem Salz mischen und eine Mulde in die Mitte drücken.

5. Dann die aufgelöste Germ-Milch in die Mulde geben und die 2 Eigelbe hinzufügen.

6. Jetzt alles zuerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts und danach mit den Händen zu einem glatten Germteig verkneten. Der Teig sollte hinterher nur noch ganz leicht beim Kneten an den Fingern kleben. Sollte er zu klebrig sein, einfach noch ein wenig Mehl unterkneten.

7. Den fertigen Teig anschließend in eine leicht bemehlte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.

8. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Mehl und der Speisestärke zu einer glatten Sauce verrühren.

9. Dann die Milch in einen Topf geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen.

10. Nun den Topf vom Herd nehmen, die angerührte Sauce hinzufügen und auf der Herdplatte unter ständigem Rühren so lange Köcheln lassen, bis die Sauce zu einem Pudding angedickt ist. Den Pudding anschließend unter gelegentlichem Rühren komplett auskühlen lassen.

11. Jetzt den Teig in 8 gleich schwere Stücke teilen und zu Kugeln schleifen.

12. Diese nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit einem glatten Gegenstand platt drücken. Die Rohlinge sollten nun noch mal abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen.

13. Derweil zeitig das Frittierfett in einem weiten Topf auf ca. 175 °C erhitzen.

14. Dann die Teiglinge am besten auf einer Schaumkelle sanft in das Fett gleiten lassen und unter einmaligem Wenden jede Seite ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken.

15. Die Krapfen anschließend zum Abtropfen auf ein Stück Küchenpapier legen und bis zur Weiterverarbeitung auskühlen lassen.

16. Jetzt die Boston-Creme in eine Spritze oder in einen Spritzsack mit langer Lochtülle geben und die Krapfen gleichmäßig füllen.

17. Danach die Kuchenglasur nach Packungsanleitung zum Schmelzen bringen.

18. Nun die Krapfen ca. bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und zum Trocknen am besten zurück auf das Blech mit dem Backpapier ablegen.

19. Ist die Schokolade komplett getrocknet, kann man die Krapfen direkt servieren.

Tipp

Die Boston-Creme-Krapfen schmecken auch wunderbar, wenn man die Füllung mit etwas Eierlikör verfeinert. Zudem kann man die Krapfen anstatt mit einer Kuchenglasur auch mit einer anderen Schokoladensorte dekorieren. Aus den restlichen Eiweiße kann man sich z. B. ein süßes Baiser mit Früchten zaubern: https://www.kochrezepte.at/erdbeeren-baiser-rezept-2595