

Brasilianische Krapfen Sonho de Creme

Die Vielfalt an Aromen - süß, fruchtig, säuerlich - ist das Geheimnis des Rezepts für die köstlichen brasilianischen Krapfen Sonho de Creme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

Für die Füllung

1 Dose	Kondensmilch
2 Stk.	Eidotter
1 EL	Butter
1 TL	Vanilleextrakt
3 EL	Zitronensaft

Für den Teig

30 g	Germ
2 EL	Zucker
1.5 Tassen	Milch (warme)
1 Tasse	Butter
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
6 Tassen	Mehl
2 Tassen	Zucker (zum Bestreuen)
2 EL	Zimt (zum Bestreuen)
Nach Belieben	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für die brasilianischen Krapfen Sonho de Creme zuerst den Teig zubereiten: Die lauwarme Milch in eine Schale füllen, Zucker und Germ einrühren. Die Eier trennen. Dotter, Butter und eine Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit der Germmischung vermengen.
2. Nach und nach das Mehl einarbeiten, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Aus dem Teig kleine Portionen abnehmen und zu Krapfen formen. Die Krapfen auf einem Stück Backpapier oder einem großen Brett ausbreiten, mit einem Tuch abdecken und 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Die Eier trennen. Die Kondensmilch in einen Topf füllen. Dotter und Butter zugeben und bei niedriger Temperatur erhitzen, aber nicht kochen. 10 Minuten sieden lassen, dabei oft umrühren. Topf vom Herd nehmen. Zitronensaft und Vanilleextrakt einrühren. Alle Zutaten gründlich verrühren, bis die Masse glatt ist. Anschließend in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
4. Nach der Ruhezeit das Pflanzenöl in einen großen Topf füllen und auf etwa 180 Grad erhitzen. Die Krapfen mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett geben und goldbraun frittieren, dann wenden und auch die andere Seite ausbacken. Mit einem Schaumlöffel die Krapfen herausheben und auf Küchenpapier setzen, damit sie abtropfen können. Nicht zu viele Krapfen auf einmal frittieren, sonst kühlt das Fett zu stark ab.
5. Die Krapfen kurz abkühlen lassen, anschließend quer halbieren, aber nicht komplett durchschneiden. Die Krapfen mit der Zitronencreme füllen. Zimt und Zucker in einer Schale vermischen, die Krapfen damit bestreuen und servieren.

Tipp

Die brasilianischen Krapfen Sonho de Creme kann man auch wie auf dem Bild mit Staubzucker bestreuen oder mit einem Zuckerguss überziehen.