Faschingskrapfen-Grundrezept

Wer im Backen schon geübt ist, kann sich an dieses tolle Rezept wagen: Mit dem Faschingskrapfen-Grundrezept lassen sich köstliche Variationen zaubern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

250 g	Fett (zum Herausbacken)
120 g	Zucker (zum Überzuckern)
1 Glas	Marillenmarmelade (zum Füllen)

Für das Dampfl

500 g	Mehl (griffig)
40 g	Germ
60 ml	Milch
60 ml	Wasser (heiß)

Für den Germteig

3 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eier
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Schuss	Rum
60 g	Butter

Zubereitung

1. Für das **Faschingskrapfen-Grundrezept** ein Dampfl (Vorteig) ansetzen. Hierfür zuerst das Mehl in eine große Schüssel einsieben und mittig eine Mulde bilden. Das heiße Wasser und die Milch vermengen, die Flüssigkeit darf nur lauwarm sein. Eine zu heiße Flüssigkeit schädigt die Germ. Die Germ in die Wasser-/Milch-Mischung geben und auflösen. Das Dampfl in die Mehlmulde geben. Nun in die Flüssigkeit etwas Mehl untermengen. Bildet sich ein weicher Teig, etwas Mehl vom Rand darüber stäuben. Anschließend die Schüssel mit einem Tuch abdecken und etwa eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Zeigen sich in der Mehldecke Risse, ist das Dampfl fertig.

2. Nun den Germteig fertigstellen: Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und vom Herd nehmen. Die weiteren Zutaten mit der Butter vermengen: ganze Eier sowie Dotter, Vanillezucker, Zitronensaft, Salz und Rum. Die Mischung in das aufgegangene Dampfl geben. Nun müssen alle Zutaten gründlich verknetet werden. Das geht am einfachsten zuerst mit einer Küchenmaschine, dann mit den Händen weiterverarbeiten. Sobald der Teig glatt und gleichmäßig ist, abdecken und etwa 20 Minuten an einem warmen Teig gehen lassen.

3. Nach der Rastzeit aus dem Teig eine Rolle formen, anschließend den Teig in etwa 40 Gramm schwere Teile aufteilen. Jetzt mit der hohlen Hand die Faschingskrapfen "schleifen". Das bedeutet: Eine Arbeitsfläche bemehlen und die Teiglinge mit leichtem Druck solange mit der hohlen Hand auf der Fläche kreisen lassen, bis sie zu glatten Kugeln geworden sind.

4. Jetzt Backpapier auf ein Blech geben und mit etwas Mehl bestäuben. Die Faschingskrapfen auf ein Blech legen und mit der Hand sanft flachdrücken. Ist das Blech voll, mit einem Tuch bedecken und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

5. Nach der erneuten Rastzeit das Backfett in einen großen Topf geben und auf 170 Grad erhitzen (Küchenthermometer). Nun den Teig mit der oberen Seite zuerst ausbacken. Während des Backens den Topf abdecken. Die Faschingskrapfen nach etwa 3 Minuten wenden und dann erneut 3 Minuten ohne Deckel weiterbacken. Anschließend die Faschingskrapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Jetzt die Marmelade mithilfe eines Dressiersacks oder mit einer Küchenspritze einfüllen. Zum Schluss Staubzucker über die Faschingskrapfen geben.

Tipp

Das Faschingskrapfen-Grundrezept kann durch die Zugabe von verschiedensten Zutaten verfeinert werden.