

# Faschingskrapfen mit dem Thermomix

In diesem Rezept werden die Faschingskrapfen mit dem Thermomix zubereitet. Goldbraun gebacken mit feiner Marillenmarmelade, einfach wunderbar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

1 Würfel	Germ
50 g	<a href="#">Butter</a>
50 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
200 ml	Milch
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 Stk.	Eidotter
600 g	Mehl (Type 550)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
	Öl (oder Fett)
	<a href="#">Marillenmarmelade</a> (oder andere)
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die **Faschingskrapfen mit dem Thermomix** die Germ zerbröseln, zusammen mit der Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Milch in den Closed Lid geben und bei 37C° 2 Minuten bei Stufe 2 rühren.
2. Das Mehl und die Eier hinzugeben und weitere 2:30 Minuten im Modus Dough Mode kneten.
3. Den Teig aus dem Thermomix nehmen und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur mit einem feuchten Tuch bedeckt ruhen lassen.

4. Danach den Teig noch einmal durchkneten und zirka fingerdick ausrollen. Mit einem Glas runde Teiglinge ausstechen und abgedeckt nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.
5. Das Öl in einem Topf oder Fritteuse auf 170C° erhitzen. Die Krapfen vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen, nach etwa 4 Minuten wenden und weiter 2-3 Minuten goldbraun backen. Die Faschingskrapfen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtrocknen lassen.
6. Die Marmelade in einen Spritzbeutel füllen und die lauwarmen Krapfen mit der Marmelade befüllen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

## **Tipp**