

Faschingskrapfen mit Vanillefüllung

Warum nicht einmal Faschingskrapfen mit Vanillefüllung zubereiten? Dieses Rezept sorgt für leckere Abwechslung an den närrischen Tagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

für den Krapfenteig

250 ml	Vollmilch
1 Würfel	Germ (Hefe, 42 g)
550 g	Weizenmehl (glatt)
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
40 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone
100 g	Butter (weiche)

für die Vanillefüllung

600 ml	Vollmilch
2 Packungen	Vanillezucker
100 g	Feinkristallzucker
60 g	Vanillepuddingpulver

zum Frittieren

500 ml	Öl
--------	----

Zubereitung

1. Für die feinen **Faschingskrapfen mit Vanillefüllung** zirka 100 ml Milch lauwarm erwärmen, die Germ zerbröseln, darin auflösen und mit 150 g Mehl zu einem glatten Vorteig (Dampfl) verrühren. Mit Mehl bestäuben, abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Oberfläche Risse zeigt.
2. Die Eier, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig schlagen. Die restliche Milch und unterrühren. Diese Mischung mit dem Vorteig, dem restlichen Mehl und der weichen Butter zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Stücke von ca. 50 g abtrennen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf ein bemehltes Küchentuch legen, leicht flach drücken, abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
4. Jetzt das Pflanzenöl in einem großen Topf auf etwa 170 °C erhitzen. (Mit einem Holzlöffel testen: Wenn sich Bläschen bilden, ist die Temperatur perfekt.) Die Krapfen in das heiße Öl legen, zugedeckt 2 Minuten backen. Anschließend wenden und weitere 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Die fertigen Faschingskrapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen und auskühlen lassen.
5. Für die Vanillefüllung 200 ml Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver anrühren, in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Vanillefüllung abkühlen lassen. Die Krapfen einmal mit einem scharfen Messer durchschneiden und mit der Vanillecreme füllen. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und frisch servieren.

Tipp

Die Vanillefüllung für die Faschingskrapfen mit einem Schuss Rum verfeinern. Wer mag, kann die Vanillefüllung auch mithilfe eines Dressiersacks mit langer Tülle in die fertig gebackenen Krapfen spritzen.