Faschingskrapfen

Wer nimmt die Herausforderung dieses Rezepts an? Für die feinen Faschingskrapfen braucht man Zeit und am besten ein wenig Backerfahrung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

1 Würfel	Germ
200 g	Milch
600 g	Mehl
80 g	Zucker
6 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eier
5 g	Salz
12 g	Vanillezucker
10 g	Zitronenzesten
50 g	Rum
80 g	Butter (flüssig)

Zubereitung

1. **Faschingskrapfen** sind nicht nur zur Faschingszeit sehr beliebt. Für die Zubereitung zuerst Mehl in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde formen und anschließend den Germ hineinbröseln. Die Hälfte der Milch hinzufügen und sanft mit den Fingerspitzen verkneten. 15 Minuten bei 30°C im Backrohr gehen lassen.

2. Zwischenzeitlich den Dotter, Feinkristallzucker und die Eier mit einem Handmixer im Wasserbad aufschlagen. Die Mischung vom Herd nehmen, Zitronenzesten, Rum, Vanillezucker und den Rest der Milch beifügen und verrühren.

3. Nach der Garzeit den Dampfl aus dem Ofen nehmen und mit der Dottermischung vermengen,

etwas anschlagen und die flüssige Butter hinzufügen. Etwas Mehl über den Teig geben und bei 30°C zugedeckt ins Backrohr geben.

4. Ist der Teig aufgegangen, aus dem Backrohr nehmen und anschließend gut durchkneten und erneut mit Mehl bestäuben. Das Ganze noch einmal für 1 Stunde ins Backrohr geben.

Für die Zubereitung bzw. das Formen gibt es 2 verschiedene Möglichkeiten:

Möglichkeit 1: Geschliffen (Original-Version)

1. Zuerst den Teig in á 45g Portionen aufteilen. Dann den Teig auf eine unbemehlte Arbeitsfläche legen und im Stand zu Knödeln formen.

2. Ein Backblech mit viel Mehl bestäuben und den Knödel mit der Naht nach unten auf das Backblech legen. Die Krapfen flach drücken, erneut mit Mehl bestreuen und mit einem Küchentuch abdecken und bei 30°C Heißluft für 15 Minuten in den Ofen geben.

Möglichkeit 2: Gestochen

1. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und erneut mit Mehl bestreuen. Jetzt den Teig ganz vorsichtig umdrehen, bemehlen und dann mithilfe einer runden Form ausstechen.

2. Ein Backblech mit Mehl bestreuen, die Krapfen darauflegen und bei 30°C für 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Füllung:

1. Für die Füllung der Krapfen fein passierte Marmelade in einen Topf geben, je nach Geschmack mit etwas Rum abschmecken. Anschließend die Marmelade auf kleinster Stufe erwärmen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Ist die Marmelade klumpenfrei, die Masse in einem Dressiersack mit kleiner Tülle füllen.

2. Nun Öl in einem Topf auf 160°C erhitzen. (Die Temperatur kann mit einem Holzlöffel überprüft werden. Hierzu einfach das Ende des Löffels ins Öl halten, schäumt es ein bisschen, ist die Temperatur erreicht.)

3. Jetzt die Krapfen aus dem Ofen nehmen und sehr vorsichtig vom Backblech lösen. Dann mit der Naht nach oben ins Öl geben und bei geschlossenem Deckel für 3 Minuten garen lassen, danach den Deckel entfernen, die Krapfen umdrehen und erneut für 3 Minuten (ohne Deckel)

garen. Die Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen und nun die Marmelade in die Krapfen spritzen.

Tipp

Die Faschingskrapfen mit etwas Staubzucker bestreuen, dass sieht nicht nur schön aus, sondern schmeckt auch sehr gut.