Flaumige Faschingskrapfen

Die flaumigen Faschingskrapfen sind ein traditionelles Germgebäck. Das Krapfen Rezept mit Marillenmarmelade gefüllt, wird deine Lieben verzaubern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

30 g	Germ
3 Stk.	Eidotter
250 ml	Milch (lauwarm)
80 g	Butter
500 g	Mehl (glatt)
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen
2 EL	Rum (oder Obstbrand)
1 EL	Weißwein
	Marillenmarmelade
	Rapsöl
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Zunächst für die flaumigen **Faschingskrapfen** den Germteig zubereiten. Dafür die Germ in eine Tasse bröseln. Mit etwas Milch und einen Teelöffel Zucker glatt rühren. Zur Seite stellen.

2. Die Butter und die restliche Milch in einen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale

hinzugeben. Die Milch, Eidotter, Germ, Rum und Weißwein zum Mehl geben. Mit dem Knethaken oder Küchenmaschine vermengen. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf geben und mit den Händen kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt in eine Schüssel an einem warmen Platze 2 Stunden gehen lassen. Dabei sollte der Teig sein Volumen verdoppeln.

4. Danach nochmals durchkneten, in zirka 18 gleich große Teiglinge teilen, zu einer Kugel formen und glatt schleifen. Nochmals zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

5. Das Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen, bis Bläschen aufsteigen, wenn man einen Holzlöffel eintaucht.

6. Die Krapfen portionsweise, 1-2 Minuten im Öl schwimmend auf beide Seiten goldbraun backen.

7. Die Marillenmarmelade in eine Marmeladenspritze füllen und in die noch warmen Faschingskrapfen spritzen. Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

In der Zeit wo man den Germteig gehen lässt, ist darauf zu achten das alle Fenster und Türen geschlossen sind. Es sollte keine Zugluft entstehen. Nur qualitativ hochwertiges, geschmacksneutrales Öl oder Fett verwenden und darauf achten, das es beim ausbacken richtig heiß ist.