Gefüllte Backofen-Krapfen

Das Rezept von den gefüllten Backofen-Krapfen, ist eine gute Alternative gegenüber den Krapfen aus der Fritteuse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

Für den Teig

300 g	Mehl
1 Packung	Trockengerm
50 g	Staubzucker
50 g	Butter (weiche)
2 Stk.	Eigelbe
150 ml	Milch (lauwarm)

Für die Füllung

Nach Belieben	Erdbeermarmelade (ohne Stücke)
0.5 Packungen	Paradies Creme (Vanille)
150 ml	Milch (kalt)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die gefüllten **Backofen-Krapfen** das Mehl, die Trockengerm und den Staubzucker in eine große Schüssel geben und vermengen.

2. Dann mit den Knethaken des Mixers die lauwarme Milch kurz unterrühren und anschließend die Butter und die Eigelbe ebenfalls unterrühren. Hinterher alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und in der Schüssel, abgedeckt, an einem warmen Ort, ca. 50 Minuten rasten lassen.

3. Nun die Masse in neun gleichgroße Teile teilen und die einzelnen Stücke, zu flachen Kugeln formen. Diese anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, und abgedeckt, wiederholt, ca. 50 Minuten rasten lassen.

4. Jetzt den Backofen auf ca. 170°C Umluft vorheizen und die Krapfen ca. 12-15 Minuten ausbacken. Sollten diese beim Backen zu dunkel werden, einfach mit etwas Backpapier oder Alufolie abdecken. Die Krapfen sollten danach komplett auskühlen.

5. Wer möchte kann nun die Krapfen mit Marmelade, bzw. mit der Vanillecreme befüllen, oder auch beides. Dazu die Creme nach Packungsbeilage anrühren und in einen Spritzbeutel/Spritze mit langer Spitze füllen (mit der Marmelade ebenso vorgehen). Dann die Fülle gleichmäßig in die Krapfen drücken. Vor dem Servieren die Krapfen noch mit Staubzucker dekorieren.

Tipp

Die gefüllten Backofen-Krapfen, schmecken auch mit anderen Füllungen, wie z.B. Powidl.