Glückskrapfen (Lucky 7)

Das Rezept von den Glückskrapfen (Lucky 7) ist ein süßer Spaß zur Jahreswende. Wer nämlich die versteckte Mandel findet, hat im nächsten Jahr besonders viel Glück!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

Für den Teig

30 g	Butter
125 ml	Milch (warm)
25 g	Staubzucker
0.5 Würfel	Germ (frisch)
250 g	Mehl
0.5 TL	Salz
1 Prise	Vanillezucker
2 Stk.	Eigelbe (Zimmertemperatur)

Für die Füllung

0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
250 ml	Milch
1.5 EL	Zucker
1 EL	Sauerrahm (gehäuft)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)

Sonstiges

1.5 l	Frittierfett
1 Stk.	Mandelstift

1 Stk.	Schablone (Kleeblatt)	

Zum Bestäuben

Nach Belieben	Staubzucker	

Zubereitung

1. Für die **Glückskrapfen** zuerst die Butter in der warmen Milch zum Schmelzen bringen.

2. In der Zeit in eine weitere Schüssel den Staubzucker, Vanillezucker und Germ (zerbröselt) geben.

3. Nun das nur noch lauwarme Butter-Milch-Gemisch zu den anderen Zutaten geben, gut verrühren und so lange stehen lassen, bis sich alle Zutaten komplett aufgelöst haben.

4. Derweil in eine große Schüssel das Mehl mit dem Salz mischen und eine Mulde in die Mitte drücken.

5. Dann die aufgelöste Germ-Milch in die Mulde geben und die 2 Eigelbe hinzufügen.

6. Jetzt alles zuerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts und danach mit den Händen zu einem glatten Germteig verkneten. Der Teig sollte hinterher nur noch ganz leicht beim Kneten an den Fingern kleben. Sollte er zu klebrig sein, einfach noch ein wenig Mehl unterkneten.

7. Den fertigen Teig anschließend in eine leicht bemehlte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.

8. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker und ein wenig von der Milch zu einer glatten Sauce verrühren.

9. Dann die restliche Milch auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen, den Topf von der Herdplatte nehmen, die Pudding-Sauce einrühren, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte stellen und ca. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen.

10. Anschließend den Topf vom Herd nehmen, den Pudding unter gelegentlichem Rühren etwas abkühlen lassen und dann ca. 1-2 EL Sauerrahm unterrühren.

11. Nun nach Belieben die Lebensmittelfarbe in den Pudding rühren und ganz auskühlen lassen. Dabei hin und wieder mal umrühren.

12. Danach den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in 7 gleichgroße Stücke teilen.

13. Diese nun zu Kugeln schleifen.

14. Dann ein mit Backpapier ausgelegtes Brett vorbereiten, die Kugel mit etwas Abstand darauflegen und mit einem flachen Gegenstand platt drücken. Anschließend sollte der Teig erneut abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20-30 Minuten ruhen.

15. In der Zeit das Frittierfett in einen weiten Topf geben und auf ca. 170-175 °C erhitzen. Wer im Besitz einer Fritteuse ist, kann diese natürlich zur Hilfe nehmen.

16. Als nächstes die rohen Teiglinge sanft in das Fett gleiten lassen und pro Seite unter einmaligem Wenden ca. 3 Minuten goldbraun frittieren.

17. Dann die Krapfen am besten mit einem Schaumlöffel oder einer hitzebeständigen Zange aus dem Topf nehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

18. Danach die Puddingcreme in einen Dressiersack mit Fülltülle geben.

19. Jetzt die Spitze der Tülle in die Krapfen stechen und gleichmäßig mit der Creme befüllen.

20. Nun kann man in einen der 7 Krapfen einen Mandelstift verstecken. Derjenige, der ihn beim Essen findet, dem ist im nächsten Jahr besonders viel Glück zugetan.

21. Für die Dekoration eine Kleeblatt-Schablone verwenden. Dazu am besten eine kostenlose/lizenzfreie Malvorlage aus dem Internet ausdrucken, auf ein dickeres Stück Pappe kleben und dann sauber ausschneiden.

22. Die Schablone erst vor dem Servieren auf den fertigen Krapfen legen und großzügig mit Staubzucker bestäuben. Tipp: Wenn man ein kleines Hölzchen in die dicke Pappe sticht, lässt sich die Schablone am einfachsten wieder herunter nehmen.

Tipp

Wer nicht so auf eine Puddingfüllung bei den Glückskrapfen steht, kann sie natürlich auch wie gewohnt mit Marmelade befüllen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.