

Konditor-Faschingskrapfen

Auch außerhalb der fünften Jahreszeit schmecken die Konditor-Faschingskrapfen wunderbar. Damit das Rezept gut gelingt, ist die richtige Temperatur des Frittierfetts entscheidend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

240 g	Butterschmalz
3 Stk.	Eier
7 Stk.	Eigelb
85 g	Germ
1 Glas	Marillenmarmelade
1 kg	Mehl
250 ml	Milch
1 Schuss	Rum
20 g	Salz
120 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Konditor-Faschingskrapfen** zuerst die Milch auf ca. 30 Grad erwärmen. Jetzt aus 2 Esslöffel Mehl und 3 Esslöffel Milch und Germ einen Dampfl zubereiten. Den Dampfl an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Die Geschmackszutaten, Eier, Rum, Zucker, das Eigelb und das Salz mit der verbleibenden Milch erhitzen (30 Grad) und anschließend mit dem Mehl locker unter den fertigen Dampfl geben. Nun Butterschmalz zerlassen und ebenfalls unter den Dampfl mengen. Jetzt das Ganze erneut ruhen lassen.
3. Anschließend den Teig in etwa 50 Gramm schwere Teile aufteilen. Mit der flachen Hand aus dem Teig Kugeln formen lassen und auch diese nochmal gehen lassen.

4. Das Fett auf 160 Grad erhitzen und die Krapfen fertig backen. Die Marillenmarmelade noch im heißen Zustand einfüllen. Zum Schluss alle Faschingskrapfen mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die Konditor-Faschingskrapfen sind nicht nur zum Fasching das Highlight auf jeder Kaffeetafel.