Krapfen mit Erdbeerfüllung

Unvergleichlich gut, das Rezept für Krapfen mit Erdbeerfüllung. Auf diesem Bild besonders schön mit frischen Früchten dekoriert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

20 g	Germ
30 g	Zucker
150 g	Mehl (glatt)
150 g	Mehl (griffig)
125 ml	Milch
60 g	Butter
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eidotter
1 EL	Weinbrand
1 Stk.	Zitronenschale
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
60 g	Erdbeermarmelade
250 g	Butterschmalz
120 g	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die **Krapfen mit Erdbeerfüllung** zunächst ein Dampfl vorbereiten. Dazu Germ, ein wenig Zucker, ein wenig Mehl und wenig lauwarme Milch vermischen und mit etwas Mehl bestäuben, zudecken und aufgehen lassen, bis Risse an der Oberfläche entstehen.

2. Dann die übrige Milch, Zucker mit Butter erhitzen. Anschließend das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben, etwas salzen, das Dampfl sowie das Milch-Zucker-Butter-Gemisch, Dotter,

Weinbrand und geriebene Zitronenschale beigeben und alles gut miteinander vermischen. Mit einem Kochlöffel den Teig so lange schlagen, bis er ganz glatt ist und sich leicht vom Kochlöffel lösen lässt. Als nächstes den Teig mit wenig Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Zimmertemperatur etwa eine halbe Stunde aufgehen lassen.

3. Danach den Teig ein weiteres Mal durchkneten und auf ein mit Mehl bestäubtes Brett ca. 1cm dick ausrollen. Anschließend mit einem runden Ausstecher von etwa 6-7 cm Durchmesser kreisförmige Scheiben ausstechen. In die Mitte etwas Erdbeermarmelade geben, die zweite Scheibe drauflegen und die Ränder gut zusammendrücken, mit dem Ausstecher nochmals nachstechen damit die Krapfen gleichmäßig sind (Tipp: Die Krapfen können auch ohne Marmelade gebacken werden und danach mit einem Dressiersack gefüllt werden.) Die Krapfen mit Erdbeerfüllung auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen und nochmals 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

4. In der Zwischenzeit genügend Schmalz in einer hohe Kasserolle heiß werden lassen, Krapfen mit der Oberseite nach unten reinlegen und zugedeckt backen (aber Vorsicht: Fett überhitzt sich sehr schnell). Nach 3 Minuten Krapfen mit Hilfe eines Bratenwenders wenden und nochmals 3 Minuten aber abgedeckt fertig backen. Die fertig gebackenen Krapfen aus dem Fett holen, auf Küchenpapier abtropfen, abkühlen lassen und mit Staubzucker überstreuen.

Tipp

Die Krapfen mit Erdbeerfüllung sind besonders bei Kindern sehr beliebt.