# Krapfen mit Nuss-Nougatcreme

Wer auch am Fasching mal gerne aus der Reihe tanzt, ist mit dem Rezept für die Krapfen mit Nuss-Nougatcreme, anstatt Marmelade, gut beraten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 18 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Fett (zum Ausbacken) |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 260 g | Mehl |
| 10 g | Vanillepuddingpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 30 g | Staubzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Packung | Trockengerm |
| 40 g | Butter (geschmolzen und abgekühlt) |
| 2 Stk. | Eigelbe |
| 125 ml | Milch (lauwarm) |

### Für die Füllung

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Nuss-Nougatcreme |

### Für die Dekoration

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Für die **Krapfen mit Nuss-Nougatcreme**, das Mehl, das Vanillepuddingpulver, das Salz, den

Staubzucker (gesiebt), den Vanillezucker und Trockengerm in eine große Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

2. Dann die Butter, die Eigelbe und die Milch nach und nach unterrühren und die Masse (am besten mit den Händen) zu einem glatten Teig verkneten. Diesen dann abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten rasten lassen.

3. Den Teig anschließend noch einmal durchkneten und in 6 gleichmäßig große Stücke teilen. Diese dann mit den Händen zu runden Bällen schleifen, etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech o.ä. legen. Diese nun leicht mit Wasser bepinselt und abgedeckt, erneut ca. 45 Minuten, an einem warmen Ort rasten lassen.

4. Jetzt das Fett in einer Fritteuse, oder in einem Topf auf ca. 160°C vorheizen. Darin anschließend die Krapfen pro Seite ca. 2-3 Minuten ausbacken. Dabei sollten sie allerdings nur einmal gewendet werden.

5. Danach die Krapfen, auf etwas Küchenpapier, abtropfen und auskühlen lassen.

6. Zum Schluss noch das fertige Gebäck beliebig (am besten mit einer Spritze) mit Nuss-Nougatcreme füllen und vor dem Servieren mit Staubzucker Dekorieren.

## Tipp

Sollte die Nuss-Nougatcreme für die Krapfen mit Nuss-Nougatcreme zu zäh zum Befüllen sein, könnte man diese vorher leicht erwärmen.