# Krapfen mit Punsch

Wer an Fasching besondere Leckereien anbieten möchte, sollte unbedingt einmal das Rezept für die köstlichen Krapfen mit Punsch ausprobieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 1,7 h

**Gesamtzeit:** 3,0 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl griffig |
| 40 g | Germ |
| 70 ml | Milch |
| 50 ml | Wasser (lauwarm) |
| 3 Stk. | Eidotter |
| 2 Stk. | Eier |
| 50 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Spritzer | Zitronensaft |
| 70 g | Butter |
| 1 Schuss | Rum |
| | Fett (zum Backen) |

## Zubereitung

1. Die Zubereitung der **Krapfen mit Punsch** beginnt mit dem Dampfl: Hierfür das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine kleine Mulde drücken. Die kalte Milch mit dem heißen Wasser verrühren, so dass eine lauwarme Flüssigkeit entsteht. Die Hefe darin auflösen und beides dann in die Mehlmulde gießen.

2. Nach und nach das Mehl vom Rand in die Flüssigkeit schieben und verrühren, so dass sich ein weicher Teig bildet. Diesen mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten rasten lassen.

3. Währenddessen die Rum-Punsch-Kugeln zubereiten. Hierfür zuerst die Rosinen fein hacken und die Schokolade bei niedriger Temperatur in der Mikrowelle (alternativ: über Wasserdampf) schmelzen lassen. Zucker in eine Schüssel sieben und mit den gemahlenen Walnüssen vermischen. Zitronensaft und Rum unterrühren.

4. Dann die flüssige Schokolade und die Rosinen dazugeben und alles vermengen. Zuletzt mit der Marmelade verrühren und alles ca. 30 Minuten ruhen lassen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen und diese rundherum in Kokosflocken wälzen. Bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.

5. Butter schaumig rühren und dann mit Eigelb, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Salz und Zwetschkenrum vermischen. Wenn das Dampfl starke Risse in der Mehldecke gebildet und sein Volumen deutlich vergrößert hat, ist es fertig für die weitere Verarbeitung. Mit der Eier-Mischung und dem restlichen Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen wieder an einem warmen Ort zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

6. Den Teig auf eine Dicke von ca. 1 cm ausrollen und mit einem 6 cm großen Ausstecher die Hälfte der Krapfen ausstechen. Ebenso viele Kreise nur auf dem Teig markieren, aber noch nicht ausstechen. In die Mitte dieser markierten Kreise jeweils eine der Rum-Punsch-Kugeln setzen und einen ausgestochenen Kreis darüberlegen.

7. Den Rand des Teigs rundherum andrücken. Mit einem kleineren Ausstecher nun die Krapfen ausstechen und auf ein mit Mehl bestreutes Tablett legen. Die Krapfen etwas flach drücken und mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

8. In der Zwischenzeit das Fett auf ca. 170°C erhitzen. Die Krapfen nacheinander mit der glatten Seite nach unten in das heiße Fett geben und mit geschlossenem Deckel ca. 3 Minuten ausbacken. Wenden und ohne Deckel weitere 3 Minuten backen lassen.

9. Krapfen mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen lassen. Währenddessen die Punschglasur erwärmen und über die ausgekühlten Krapfen ziehen. Glasur antrocknen lassen und die Krapfen erst dann servieren. Das Rezept für die Punsch Glasur findest du hier.

## Tipp

Für das Ausbacken der Krapfen mit Punsch stets hochwertiges, möglichst geschmacksneutrales Fett wie Kokosfett oder gehärtetes Erdnussöl, Soja- oder Rapsöl verwenden.