Krapfen

Mit dem Rezept für selbstgemachte Krapfen lässt sich den Lieben zu Hause gerade zur Faschingszeit eine Besonderheit servieren. Mit der jeweiligen Lieblingsfüllung einfach ein Genus

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

50 g	Rohrohrzucker
25 g	Germ
170 ml	Kokosmilch
2 EL	Butter
250 g	Dinkelmehl
1 Prise	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Öl (zum Backen)
	Staubzucker (zum Bestreuen)
Nach Belieben	Marmelade

Zubereitung

1. Für die **Krapfen** zunächst alle Zutaten auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.

2. Dann die Germ mit den Fingern in eine Schüssel zerbröseln. Danach Zucker und Kokosmilch zugeben und gut verrühren. Die Schüssel nun an einem warmen Ort für etwa zehn Minuten gehen lassen.

3. Nun das Mehl zugeben und Alles gründlich verkneten, bis sich ein glatter Teig ergibt. Den Teig anschließend wieder für eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Danach den Teig nochmals gut durchkneten. Dann etwas Teig abnehmen und diesen zu einer Kugel mit etwa zwei Zentimeter Durchmesser formen. Die Kugel dann auf ein Backblech legen. So weiter verfahren, bis der komplette Teig aufgebraucht ist.

5. Das Backblech mit einem Küchentuch abdecken und für mindestens zwei Stunden an einen warmen Ort stellen.

6. Anschließend die Fritteuse auf 175° vorheizen. Die Krapfen nun hineingeben und für etwa fünf Minuten braten lassen. Dabei nicht zu viele Krapfen in die Fritteuse geben, nur so viele dass noch ausreichend Platz vorhanden ist.

7. Während des Garens Küchenpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Krapfen nun aus dem Fett nehmen, auf das Küchenpapier legen, abtropfen und abkühlen lassen.

8. In der Zwischenzeit Marmelade nach Wahl, in einen Spritzbeutel oder eine Kuchenspritze füllen und diese dann in die Krapfen drücken. Zuletzt mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Für die Krapfen lassen sich natürlich die individuellen Lieblingsfüllungen verwenden. Beispielsweise flüssige Schokolade oder Pudding sind sehr beliebt. Statt mit Puderzucker bestreut, lassen sich die Krapfen selbstverständlich auch mit anderen Leckereien glasieren. Die Krapfen sind auch auf jeder Faschingsparty der Hit!