Marillenkrapfen

Duftende Marillenkrapfen, selbst gemacht mit diesem schönen Rezept. Wer kann da noch widerstehen?

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Foto: Lisa

Zutaten

500 g	Mehl
0.5 Packungen	Germ
400 g	Zucker
1 Stk.	Zitronenschale (Abrieb)
1 Prise	Salz
300 ml	Milch
1 Packung	Vanillezucker
120 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
1 l	Öl (zum Frittieren der Krapfen)
Nach Belieben	Marillenmarmelade (zum Füllen der Krapfen)

Zubereitung

1. Für die Marillenkrapfen zu Beginn die Germ in ein Gefäß zerbröseln. 1 Esslöffel Zucker zufügen und vermischen. Die Hälfte der Milch lauwarm erwärmen, das Germgemisch einrühren und vollständig auflösen.

2. Das Mehl in eine große Schüssel füllen, in der Mittel eine Mulde bilden. Die Milch-Germ-Mischung einfüllen und kurz ruhen lassen. Anschließend die übrigen Zutaten zufügen: Den restlichen Zucker, Schalenabrieb der Zitrone, Salz, Vanillezucker, Butter, Ei, Eidotter sowie die restliche Milch. Alle Zutaten gründlich durchkneten, bis ein elastischer, gleichmäßiger Teig entsteht. Die Schüssel abdecken, 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Nach der Rastzeit eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf ausrollen (3 bis 4 Zentimeter dick). Mit einem Trinkglas passender Größe Kreise aus dem Teig stechen. Ein Baumwolltuch bemehlen, die ausgestochenen Kreise vorsichtig draufsetzen. Weitere 30 Minuten ruhen lassen.

4. Danach das Öl in einen Topf geben und erhitzen. Die Krapfen mit einem Schaumlöffel in das heiße Fett gleiten lassen (mit der Oberseite nach unten) und schwimmend fertigbacken. Nicht zu viele Krapfen auf einmal hineingeben, sonst kühlt das Fett zu stark ab. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp zum Abtropfen setzen. Die Marillenmarmelade in die noch warmen Krapfen füllen.

Tipp

Um die Marillenkrapfen mit der Marmelade zu füllen, ist eine normale Spritze aus der Apotheke sehr gut geeignet. Natürlich kann man auch jede andere Marmeladensorte verwenden. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.