

Perfekte Faschingskrapfen

Zur närrischen Zeit gehören tolle Kostüme, Masken und natürlich perfekte Faschingskrapfen. Dieses Rezept stammt aus der österreichischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

für den Germteig

4 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
100 ml	Milch
50 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 EL	Rum
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
120 g	Butter

für das Dampf

500 g	Mehl glatt
40 g	frischer Germ (frische, Hefe)
100 ml	Milch
2 TL	Feinkristallzucker

zum Backen

Schmalz (oder Öl)

für die Füllung

Marillenmarmelade

für die Vanillefüllung

3 Blätter	Gelatine
300 g	Vanillecreme
250 g	Schlagobers (Schlagsahne)
4 cl	Rum (lauwarm)

Zubereitung

1. Um perfekte **Faschingskrapfen** zuzubereiten, muss man zunächst einen Germteig herstellen. Dazu das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch leicht erwärmen, den Germ darin unter Rühren auflösen.
2. Ein bisschen von dem Mehl und ein Viertel des Zuckers einrühren und die Milch-Mischung in die Mehlmulde gießen. Mit dem Mehl vermengen und den Teig schließlich zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Ei verquirlen und die Zitronenschale abreiben. Beides gut mit dem Kristallzucker, Vanillezucker, Salz, Rum und Eidotter verrühren. Mit dem Dampf vermengen. Die Butter zerlassen und unter den Teig mengen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt weitere 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen vergrößert hat.
4. Den [Germteig](#) zu einer Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen und die Kugeln zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Das Schmalz (alternativ: Öl) in einem großen Topf erhitzen. Die Teigkugeln in das Fett legen und bei geschlossenem Deckel ca. 3 Minuten backen. Krapfen wenden und ohne Deckel fertig backen. Die goldgelben Krapfen herausheben und auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
6. Die Marillenmarmelade mit etwas [Rum](#) verrühren und in einen Dressiersack füllen. Mithilfe der speziellen Krapfentülle die Krapfen damit füllen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.
7. Will man lieber eine Vanillecreme als Füllung, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und das Schlagobers steif schlagen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren im Rum auflösen. In die Vanillecreme rühren und abkühlen lassen.
8. Schlagobers unterheben und die Masse kalt stellen. Die Krapfen horizontal teilen, die Masse in den Dressiersack füllen und auf das Unterteil der Krapfen spritzen. Das Oberteil wieder darauf setzen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Natürlich können Perfekte Faschingskrapfen auch andere Marmeladesorten oder Füllungen verwendet werden. Die Krapfen nach Belieben mit Schoko- oder Zuckerglasur bestreichen.