Vanillekrapfen mit Zuckerguss

Das Rezept für die fluffigen Vanillekrapfen mit himmlischer Vanillefüllung und Zuckerguss sollte man sich nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

für den Germteig

500 g	Weizenmehl
250 ml	Vollmilch
30 g	Germ (frische, Hefe)
60 g	Zucker
60 g	Butter
4 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz

für die Vanillecreme

2 Packungen	Vanillepuddingpulver
750 ml	Vollmilch
80 g	Butter
80 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote

für den Zuckerguss

180 g	Staubzucker
2.5 EL	heißes Wasser

zum Backen

Öl

Zubereitung

1. Für die köstliche Vanillekrapfen mit Zuckerguss zuerst die Vanillecreme zubereiten. Schneide die Vanilleschote längs auf und kratze das Mark heraus. Koche die Vollmilch zusammen mit Vanillemark, Butter und Zucker auf. Mische in einer separaten Schüssel das Puddingpulver mit etwas Milch, bis es glatt ist. Wenn die Milch kocht, füge die angerührte Mischung hinzu, koche sie unter ständigem Rühren etwa 1 Minute lang, bis eine dickflüssige Creme entsteht. Nimm sie dann vom Herd und lass sie abkühlen.

2. Jetzt die frische Germ, lauwarme Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl verrühren und lässt ihn 10-15 Minuten gehen, bis er aufgegangen ist.

3. In einer großen Schüssel vermischst du das restliche Mehl, Zucker, eine Prise Salz, Eidotter und den aufgegangenen Vorteig zu einem glatten Teig. Füge nach und nach geschmolzene Butter hinzu und knete weiter. Lass den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeites zu einer längern Rolle formen. In zirka 15 gleichmäßige Portionen teilen. Forme aus dem Teig Kugeln, lege sie auf eine bemehlte Arbeitsfläche und lasse sie zugedeckt weitere 20-30 Minuten gehen.

5. Erhitze das Öl in einer tiefen Pfanne auf zirka 175°C und backe die Krapfen auf jeder Seiten etwa 2 Minuten goldgelb. Von der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Rühre die Vanillecreme um und fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Tülle. Fülle die Krapfen damit. Den Staubzucker mit heißem Wasser zu einem zähflüssigen Zuckerguss verrühren und die Vanillekrapfen damit glasieren.

Tipp

Zum Füllen mit dem Griff eines Teelöffels seitlich ein Loch in den Krapfen stechen und für die Füllung etwas Platz machen. Aufgrund der dickflüssigen Konsistenz der Vanillecreme Spritzbeutel mit großer Sterntülle verwenden.