

# Vanillekrapfen

Wenn es eine Steigerung von Krapfen gibt, sind es diese wunderbaren Vanillekrapfen! Die Zubereitung des Rezepts erfordert Zeit und Geduld, aber das Ergebnis ist es wert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Germteig</a>
100 g	Backfett
100 g	Staubzucker (zum Bestreuen)
0.5 l	Milch
160 g	Kristallzucker
1 EL	<a href="#">Vanillezucker</a>
30 g	Vanillepuddingpulver
60 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 cl	Weinbrand

## Zubereitung

1. Die **Vanillekrapfen** werden aus einem Germteig und einer Vanillecreme als Füllung hergestellt. Für die Füllung Zucker, Vanillezucker und Milch in einem Topf verrühren und aufkochen lassen. In der Zwischenzeit das Vanillepudding-Pulver mit dem Schlagobers mischen und in die Milch einrühren, dann alles erneut aufkochen lassen. Weinbrand untarrühren und erkalten lassen.
2. Es gibt zwei Methoden für die Zubereitung. Bei der ersten den aufgegangenen Germteig (klick hier für Infos zum [Germteig](#)) ausrollen, bis er eine Dicke von etwa 4-5 mm hat. Aus dem Teig kleine Kreise mit einem Durchmesser von 6 cm ausstechen. Ein verquirltes Ei auf die Ränder der Teigkreise streichen und in die Mitte jeweils einen Teelöffel voll Vanillecreme setzen. Einen zweiten Kreis darüberlegen und die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Die Krapfen auf ein großzügig bemehltes Tuch legen, mit einem weiteren (ebenfalls bemehlten) Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen

lassen. Danach haben die Krapfen ihre Größe ungefähr verdoppelt.

3. In einer Pfanne zuerst die eine, dann die andere Hälfte in heißem Schweine- oder Butterschmalz ausbacken. Um den typischen weißen Mittelstreifen zu bekommen, dürfen die Krapfen immer nur knapp bis zur Mitte im Fett schwimmen. Sind die Vanillekrapfen auf beiden Seiten hellbraun gebacken, herausnehmen, abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Heiß servieren.
4. Bei der zweiten Methode aus dem Germteig Kugeln formen und flachdrücken. In etwa 1 Stunde auf die doppelte Größe aufgehen lassen und dann im heißen Fett ausbacken. Die Krapfen herausnehmen und abtropfen lassen. Solange sie noch heiß sind, die Vanillecreme mit einem Spritzbeutel in die Krapfen spritzen. Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

## **Tipp**

Die Vanillekrapfen statt mit Staubzucker dünn mit Marmelade bestreichen und darauf Kokosflocken streuen. Die Anzahl der Portionen richtet sich auch nach der Krapfengröße.