

# Faschingskrapfen mit Marmelade



500 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
5 g Gerstenmalzmehl  
70 g Feinkristallzucker  
80 g Butter  
1 Eier  
2 Eigelb  
1 EL Rum  
30 g (3/4 Würfel) Hefe  
180 g Milch  
Schale einer halben Bio- Zitrone  
Schale einer halben Bio- Orange

## zum Ausbacken:

reichlich Butterschmalz

## Für die Füllung:

Marmelade

Hefeteige benötigen ein ganz genaues Mischverhältnis. Wiege deshalb alle Zutaten ganz exakt ab und vermenge alles bis auf das Butterschmalz miteinander. Knete den Teig so, dass er weich und locker ist.

Decke ihn nun mit einem Tuch ab und lass ihn an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen.

Roll den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Wurst und schneide daraus 12 Teigstücke à ca. 75 g. Forme vorsichtig und mit wenig Druck daraus runde Teiglinge. Lege diese auf einen leicht bemehltes Geschirrtuch, drücke sie ganz sanft etwas flach und lege ein weiteres Geschirrtuch drüber. Lass die Teiglinge nun mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort rasten, gerne auch etwas länger. Bei Hefe arbeitet die Zeit für dich. Denk dran die Oberfläche immer wieder mit einem Pinsel leicht zu befeuchten damit der Teig nicht austrocknet.

Nun erhitze das Butterschmalz (soviel dass die Krapfen Zur Hälfte drin schwimmen) auf 160 Grad.

Backe die Krapfen nun auf jeder Seite für drei bis vier Minuten aus.

Lass deine Faschingskrapfen im Anschluss auf einem Küchentrepp austropfen und etwas abkühlen.

Ich habe im Anschluss die Marmelade mit einer sauberen Spritze injiziert.

Streue reichlich Puderzucker über deine selbstgemachten Krapfen.