

Faschingskrapfen



Rezept für flaumige Faschingskrapfen.

Zutaten:

500 g Mehl W480 glatt
250 ml Milch
40 g Zucker
50 g Butter, geschmolzen
1 Würfel Germ
4 Dotter
1 TL Salz
evtl. ein Stamperl Rum
Fett zum Ausbacken, z.B. Öl oder Butterschmalz oder Ceres
ca. 250 g Marillenmarmelade
Staubzucker

- Zuerst die Germ aktivieren: Die Milch lauwarm erwärmen (nicht zu warm!), mit einem EL Zucker und der zerbröselten Germ verrühren und für 30 Minuten rasten lassen.
- Eidotter, Zucker und Salz mit der geschmolzenen Butter versprudeln und mit der Milchmischung glatt kneten. Wer mag, kann noch den Rum hinzufügen.
- Zudecken und mindestens 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Den Teig kurz durchkneten und eine Rolle formen, davon 50 g schwere Stücke abstechen und auf der bemehlten Arbeitsfläche Kugeln formen. Diese flach drücken und abgedeckt nochmals mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.
Tipp: Kugeln mit Geschirrtuch abdecken und mit einem Backblech flach drücken, damit alle gleich hoch sind.
- Vor dem Backen aber ca. 15 Minuten abgedeckt liegen lassen.
- Fett auf ca. 160°C erhitzen (im Topf ca. 5cm hoch Öl) und Krapfen mit der Oberseite nach unten einlegen. Topf zudecken und die Krapfen ca. 4 Minuten ausbacken, wenden, und nochmals ca. 3 Minuten ohne Deckel backen.
- Herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Marmelade mit einem Dressiersack (mit Krapfentülle) in die noch heißen Krapfen füllen und die noch warmen Krapfen mit Staubzucker bestreuen.