



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

1 kg Mehl (griffig)
12 dag Butter
12 dag Zucker
7 Stk. Eidotter
7 dag Germ
40 dag Milch
2 EL Rum (38 %)
1 dag Salz
Vanillezucker
Öl

Mein persönlicher Tipp

Für das Gelingen des weißen Randes ist es wichtig, dass der Krapfen vor dem Herausbacken gut aufgeht: doppeltes Volumen und keine glänzende Oberfläche mehr!

Irene Deutsch

Seminarbäuerin aus Henndorf-Therme

Quellen:

- Irene Deutsch: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

Faschingskrapfen

Zubereitung

... 35 bis 40 Krapfen

- Direkte Teigführung (ohne Dampf!): Zerbröselte Germ, Dotter, Zucker, weiche Butter, Vanillezucker, Rum und Salz in die Rührschüssel geben. Mit der Hälfte der lauwarmen Milch verrühren.
- Das Mehl portionsweise dazugeben und mit der restlichen Milch vermischen. Mit der Küchenmaschine (Knethaken) zu einem glatten, glänzenden Teig abschlagen.
- Diesen an einem warmen Ort zudeckt ca. 20 min auf die doppelte Menge gehen lassen.
- Den Teig herausnehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zusammenschlagen, wieder in die Schüssel geben und zugedeckt gehen lassen.
- Vom Teig ca. 8 dag große Stücke abteilen und diese mit dem Handballen zu runden Kugeln schleifen. Die fertigen Kugeln mit einem bemehlten Holzbrett leicht niederdrücken und mit einem Tuch zudeckt nochmals gut gehen lassen.
- Backen: Backfett (Öl oder Schmalz) erhitzen (Temperaturprobe: etwas Mehl reinstreuen, Fett schäumt leicht auf).
- Die Krapfen vorsichtig mit der oberen (glatten) Seite ins Fett gleiten lassen. Dann das Backgeschirr mit einem Deckel verschließen.
- Nach ca. 3 Minuten wenden und bei offenem Topf ca. weitere 3 Minuten goldgelb ausbacken. Es entsteht ein schöner weißer Rand.
- Mit einem Knödelschöpfer herausheben und auf einer Küchenrolle abtropfen und überkühlen lassen.
- Mit passierter Marillenmarmelade (Spritzsack mit passender Tülle) füllen und mit Staubzucker bestreut, servieren.