

Faschings- KRAPFEN

Ein richtig guter Krapfen ist Goldes wert. Günstiger kommen Sie weg, wenn Sie sich selbst ans Kneten und Backen machen. Und Spaß macht es auch noch.

ZUTATEN für 14 Krapfen

Für den Vorteig:

200 g Weizenmehl (Type W700)
200 g Milch (25 °C)
25 g frische Germ (Hefe)

Für den Hauptteig:

300 g Weizenmehl (Type 480)
50 g Ei (ca. 1 ganzes Ei)
40 g Eigelb (ca. 2 Dotter)
50 g Zucker, 35 g Butter
20 g Rum, 9 g Salz
9 g Vanillezucker
5 g abgeriebene Schale
von 1 Bio-Zitrone
2 g Backpulver

Für die Marmeladenfülle:

300 g Marillenmarmelade
20 g Inländerrum (oder Zitronensaft)
Staubzucker zum Bestreuen

Außerdem:
Pflanzenöl

1 Für den Vorteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und bei Raumtemperatur zugedeckt 1–2 Stunden reifen lassen.

2 Für den Hauptteig den reifen Vorteig mit allen Zutaten in eine Schüssel geben. 10 Minuten langsam mischen, dann 6 Minuten etwas schneller kneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen, eine glatte Oberfläche aufweisen und eine Temperatur von ca. 26 °C haben. 30 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.

3 Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 15 Teiglinge zu je 60 g teilen. Die Teiglinge rundscheifen, mit einem Geschirrtuch abdecken, 10 Minuten rasten lassen. Dann mit der Handfläche leicht flach drücken und nochmals 35–45 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Während der letzten 5 Minuten die Abdeckung entfernen und zum Beispiel das Fenster kurz öffnen – die Teiglinge sollen in dieser Zeit an der Oberfläche leicht antrocknen. So werden sie stabiler und schrumpfen nach dem Frittieren nicht in sich zusammen.

4 8–10 cm hoch Öl in einem Topf auf 175–180 °C erhitzen. Die Teiglinge mit der glatten Seite nach unten vorsichtig einlegen und mit geschlossenem Deckel 2–3 Minuten backen. Dann mit einem Kochlöffel umdrehen und weitere 2–3 Minuten backen. Kurz vor Ende mit einem Kochlöffel für einige Sekunden etwas untertauchen. Dadurch wird der helle Krapfenrand stabilisiert und die Krapfen fallen nicht ein. Mit einem Lochschöpfer aus dem Öl heben, auf Küchenpapier leicht abkühlen lassen. Marmelade und Rum mit einem Schneebesen verrühren, in einen Spritzsack mit Fülltüle (Größe 4 bis 5) geben, die Krapfen seitlich anstechen und füllen. Anzuckern, sofort essen.

*Laib mit Seele,
Barbara van Melle,
Brandstätter Verlag,
32 €*

*Das Krapfenrezept
stammt von
Barbara Schmidl,
Dürnstein*



Krapfenbackworkshops vom Profi gibt's bei Kruste & Krume, Wien 4. Nächste Termine: 4. und 13. Februar.

Jede Woche ein Rezept – ausgesucht und empfohlen von Heidi Strobl

Aufwand: ●●● **Zubereitungszeit:** ca. 4 Stunden **Preis:** ●○○ **Kalorien:** ca. 450 kcal/Stück