



Närrische Faschingskrapfen

Zubereitung

1

Teig zubereiten

Milch mit Butter, Zucker, Salz und Rum auf etwa 40°C erwärmen. Die Eigelbe, zerbröselte Hefe und das Mehl dazugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat. Nach ca. 30 Minuten einmal zusammengeknetet und weitere 15 Minuten gehen lassen.

2

Schleifen

Nach der Gehzeit, den aufgegangenen Krapfenteig nochmals zusammenfallen. Teigportionen von etwa 50 g abstechen. Um eine glatte Kugel herzustellen, den Krapfen schleifen. Die Arbeitsfläche sollte dabei frei von Mehl sein, die Hand hingegen leicht bemehlt. Mit leichtem Druck die Teigportion so lange mit kreisenden Bewegungen gegen die Arbeitsplatte drücken, bis ein glatter, runder Teigling entsteht. Die fertig geschliffenen Krapfen auf ein bemehltes Geschirrtuch setzen und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Nach ca. 10 Minuten Gehzeit die Krapfen mit der Hand flach drücken, damit sie später ihre klassische Form bekommen.

3

Ausbacken

In einem großen Topf das Pflanzenfett auf 160°C erhitzen, am besten mit einem Thermometer die Temperatur kontrollieren. Alternativ mit einem Holzspieß testen, ob Bläschen beim Eintauchen aufsteigen. Die Krapfen mit der Oberseite zuerst ins heiße Öl und für 3 Minuten zugedeckt backen. Wenn sie eine schöne braune Farbe angenommen haben, Krapfen drehen und ohne Deckel für weitere 3 Minuten auf der anderen Seite goldgelb backen. Fertige Krapfen mit dem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und auf ein, mit Küchenrolle ausgelegtes, Backblech gesetzt.

4

Füllen

Die Himbeermarmelade glatrühren. Mit einem Spritzbeutel eine gute Portion Marmelade in die Mitte des Krapfens spritzen und am Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten

Für den Teig:

500 g Weizenmehl Typ 550
250 g Milch
3 Eigelb
50 g Zucker
65 g Butter
1 Würfel Hefe (42g)
20 g Rum
5 g Salz

Zum Ausbacken:

1 l Pflanzenfett

Für die Füllung und Deko:

250 g Himbeermarmelade
Puderzucker

Auch
bekannt als:
Berliner, Kreppel oder
Pfannkuchen