

Faschingskrapfen



Zutaten:

- 500g Weizenmehl Typ 405
- 1 Würfel frische Hefe
- 100g Zucker
- 250ml Milch
- 80g Butter
- 3 Eigelb (ca. 63 g)
- 2EL Rum
- 1 Glas Marmelade nach Geschmack
- Zucker oder Puderzucker oder s.u.

Außerdem:

Butterschmalz zum Ausbacken (min. 1.000g), wer es lieber mag kann auch Kokosfett nehmen.

Zubereitung:

Mehl in die Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung machen und die Hefe hineinbröseln. In etwas lauwarmen Milch auflösen und kurz gehen lassen.

Anschließend restliche Milch, Zucker, Eigelb und Rum dazugeben und in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät zwei bis drei Minuten verkneten.

Der Teig muss sich leicht aus der Schüssel lösen lassen, dann ist er super.

Wenn die Teigmenge sich verdoppelt hat, wird er etwa fingerdick ausgerollt, dann kleine Kreise mit einem Ausstecher oder einem Glas ausstechen. Für einen Krapfen braucht man zwei aufeinander liegende Teigkreise. Diese etwas andrücken und nochmals gehen lassen, bis sich Teigkugeln gebildet haben.

Die Teigkugeln in heißem Butterschmalz auf jeder Seite ca. 2 Min. schwimmend goldbraun backen und anschließend auf einem mit Küchentrepp ausgelegten Teller abtropfen lassen.

Wenn die Krapfen abgekühlt sind, mit der Kuchenspritze etwas Marmelade in die Mitte spritzen.

Anschließend mit Zucker oder Puderzucker bestreuen oder mit Zuckerguss oder Schokoladenglasur auf der Oberseite überziehen.

Bei der Füllung sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Jeder, wie er es gern mag!

Wirklich sehr gut! 😊