

Faschingskrapfen

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für ca. 10 Krapfen:

Fürs Dampf:

- 40 ml lauwarme Milch
- 21 g Germ (1/2 Pakt. Germ)
- 1 TL Zucker
- etwas Mehl zum Stauben

Teig:

- 300 g Mehl, glatt
- 20 g Kristallzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 40 g Butter
- 110 ml Milch, lauwarm
- 3 St. Dotter
- Prise Salz, Rum
- etwas geriebene Zitronenschale



Zum Backen:

Backfett oder Tafelöl

Zum Füllen:

ca. 200g Marillenmarmelade



So sieht eine Faschingskrapfentülle aus.

Zubereitung:

1. Für das Dampf den Germ mit Zucker und 40 ml lauwarmen Milch auflösen, mit glattem Mehl stauben und an einem warmen Ort gehen lassen.
2. (Alle Zutaten in die Kenwood geben und 5 Minuten abarbeiten lassen.)
3. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine tiefe Mulde machen.
4. Dampf und die restlichen Zutaten in die Mehlmulde geben und zu einem glatten seidigen Teig abarbeiten.
5. Teig in eine Schüssel geben mit Mehl bestauben mit einem Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
6. Ca. 50 g schwere Kugeln formen.
7. Die Teiglinge zwischen 2 bemehlte Geschirrtücher geben und ca. 20 Minuten aufgehen lassen. Abstand halten die Teiglinge gehen auf!
8. Backfett in einen Topf ca. 5 cm befüllen und auf ca. 140 °C erwärmen.
9. Teigkugeln mit der Oberseite nach unten ins Backfett legen und mit einem Deckel zudecken ca. 3 Minuten backen.
10. Deckel abnehmen, die Krapfen vorsichtig wenden und ohne Deckel weitere 3 Minuten fertig backen lassen.
11. Auf einem Küchenpapier ca. 5 Minuten (leichtes Abkühlen – die Teigstruktur festigt sich dabei) abtropfen lassen.
12. Ein Dressiersack mit einer Faschingskrapfentülle bestücken und mit der Marillenmarmelade befüllen, die Krapfen damit vorsichtig, aber gut mit der Marmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

