

Faschingskrapfen



Zutaten

250 g Milch
40 g Butter
20 g Germ
40 g Zucker
500 g glattes Mehl
1 Prise Salz
2 Dotter
1 TL Zitronenzucker
1 TL Vanillezucker
Rapsöl
Marillenmarmelade
eventuell Rum
Staubzucker

Zubereitung

Milch, Butter, Germ und Zucker erwärmen, und 2 Min. auf 37°C / Stufe 1 kneten Mehl, Salz, Dotter, Zitronenzucker und Vanillezucker zugeben und 3 Min. kneten, in einer Schüssel zugedeckt zur doppelten Höhe aufgehen lassen.

Teig zusammenkneten und ca 1 cm dick ausrollen, Scheiben ausstechen und umgedreht auf ein bemehltes Tuch geben, mit leicht bemehltem Tuch abdecken und gehen lassen.

Rapsöl gut 3-4 cm hoch in einem Topf erhitzen, wenn sich Bläschen an einem hölzernen Kochlöffelstiel bilden, ist das Öl heiß genug. (Friteuse ca. 170°C - 175°C).

Krapfen mit der Oberseite nach unten einlegen, Deckel drauf geben, 2-3 Minuten backen, Krapfen umdrehen und ohne Deckel fertigbacken, event. Hitze reduzieren.

Krapfen auf einem Gitter oder Küchenrolle abtropfen lassen mit einem spitzen Messer seitlich ein Loch schneiden Marillenmarmelade (event. mit Rum verrührt) in einen Spritzbeutel füllen und mit langer Tülle in die Krapfen spritzen, mit Staubzucker bestreuen.