



## **Fasching Krapfen oder Berliner, Puffel, Kreppel, Fas(t)nachtsküchle**

### Zutaten:

- 490 g Fini's feinstes Weizenmehl Universal
- 5 g Maizena
- 70 g Staubzucker (Puderzucker)
- 80 g Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Pkg. Vanille Zucker
- 1 ganzes Ei
- 2 Eidotter
- 4 cl Rum (36°C)
- 1 Würfel frische Germ (Hefe)
- ca. 150g Milch lauwarm (36°C) bei Bedarf mehr, der Teig sollte nicht zu fest sein
- Prise Salz
- Abrieb einer halben Zitrone und Orange
- Öl zum Ausbacken

### Zubereitung:

Alle Zutaten abwiegen, in die Küchenmaschine geben, 2 Minuten mit niedriger Stufe Kneten und 8 Minuten auf höchster Stufe.

Der Teig sollte eher weich sein, dann wird der Krapfen sehr, sehr flaumig. (Sagt ein Konditormeister)

Die Schüssel, mit dem fertigen Teig, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 24 Stück zu je ca. 45 g abschneiden. Die Teigstücke nun "rundschleifen"

Was ist "schleifen" : Beim richtigen Krapfen Schleifen wird das Teigstück mit der hohlen Hand umschlossen. Mit sanftem Druck wird nun auf dem Backbrett so lange eine kreisende Bewegung gemacht, bis eine schöne Kugel mit glatter Oberfläche entsteht. Ihr könnt aber auch einfach - wie bei den Knödeln - die Kugel in der Hand formen.

Die Teigkugeln auf ein leicht bemehltes Geschirrtuch legen. NICHT zu dicht - da sie wahnsinnig aufgehen..... (ich weiß es aus eigener Erfahrung, meine klebten zusammen, war aber nicht tragisch, nochmals geschliffen, gehen lassen und nix ist passiert)

Die Krapfen ein bisschen flachdrücken. Mit einem zweiten Geschirrtuch abdecken und im Backofen bei 40 °C 30 - 40 Minuten gehen lassen. (Puh, die sind richtig aufgegangen)

Wenn die Krapfen schön aufgegangen sind stelle ich sie noch ca. 10 Minuten auf den Balkon oder in den Kühlschrank, da bekommen sie an der Oberfläche so eine Art Haut. (Hat mir ein Konditor verraten)

In der Zwischenzeit das Öl erhitzen, optimale Temperatur ist ca. 165°C. (Meine nächste Anschaffung: ein ordentliches Thermometer!)

Die Krapfen nun mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett einlegen und ca. 2-3 min zugedeckt backen.

Die Krapfen umdrehen und wieder ca. 2-3 Minuten von der anderen Seite backen - wieder mit geschlossenem Deckel. So entsteht der schöne weiße Rand! Die Backzeit ist stark abhängig von der Temperatur des Fettes!

Die Krapfen aus dem Fett heben und auf ein paar Lagen Küchenrolle abtropfen lassen.

Den Krapfen kurz auskühlen lassen und anschließend mit Marillen (Aprikosen) Marmelade oder Vanillepudding füllen.

Mit etwas Staubzucker (Puderzucker) gut bestreuen.

Vanillepudding Fülle habe ich ganz einfach gemacht.

- 250 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillepudding
- 6 EL Zucker
- ca. 100 ml Eierlikör

Etwas Milch in eine kleine Schüssel geben, das Puddingpulver hinein und ordentlich verrühren. In der Zwischenzeit die Milch mit dem Zucker aufkochen, vom Herd ziehen und die Milch-Puddingpulvergemisch einrühren. Das wird ziemlich fest. Etwas abkühlen lassen und den Eierlikör einrühren. Ist der Pudding noch zu fest, noch ein bisschen Eierlikör dazugeben. Für Kinder den Eierlikör einfach durch Milch ersetzen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.