



## ***Krapfen mit Vanillefüllung***

Zutaten für ca. 9 Stück:

### *Zutaten:*

#### *Vorteig (Dampf)*

- 110 g Mehl Ö Type 480
- 110 g Milch
- 30 g Germ / Hefe

#### *Hauptteig:*

- 260 g Mehl Ö Type 480
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 3 Dotter
- 4 g Salz
- 12 g Rum
- Schale einer abgeriebenen Zitrone
- etwas Vanilleextrakt

#### *Vanillefüllung:*

- 500 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillepudding (42g)
- 2 Dotter
- Mark einer Vanilleschote

#### *Weiters:*

- Staubzucker zum Bestreuen

#### *Zubereitung Pudding:*

Für die Puddingcreme 400 ml Milch mit dem Zucker aufkochen, die restliche Milch mit dem Puddingpulver, Eigelb und dem Mark der Vanilleschote glattrühren. In die kochende Milch

einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute einkochen lassen. Den heißen Pudding in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und auskühlen lassen.

### *Zubereitung Krapfen Teig:*

Aus den ersten 3 Zutaten einen Vorteig (Dampfl) herstellen, indem Du alle Zutaten in einer Schüssel glattrührst, mit etwas Mehl bestäubst und zugedeckt ca. 60 Minuten rasten lässt. Es sollen schöne Bläschen entstehen und das Volumen sollte erheblich größer geworden sein.

Nun gibst du die anderen Zutaten zum Dampfl und knetest den Teig so lange bis er sich vom Schüsselrand löst. Diesen Teig deckst du jetzt mit einer Folie ab und lässt ihn nun 30 Minuten zugedeckt, rasten.

Teigstücke zu je 80 g auswiegen und glattschleifen. Die Teiglinge nun zu ca. 10 cm langen Rollen formen. Auf eine mit Mehl bestäubtes Blech setzen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Nun die Folie (Plastik) entfernen und nochmals 30 Minuten rasten lassen.

In einem großen Topf, oder einer sehr hohen Pfanne, die Krapfen müssen darin schön schwimmen können. das Öl auf 160°C erhitzen. Die Krapfen mit der Oberseite nach unten einlegen, Deckel darauf geben und 3 Minuten backen. Dann wenden und nochmals 2 Minuten, bei geöffnetem Deckel backen, nochmals wenden und eine weitere Minute fertig ausbacken.

Aus dem Öl nehmen und auskühlen lassen.

### *Fertigstellung:*

Den ausgekühlten Pudding mit dem Mixer aufschlagen, in einen Spritzsack, mit beliebiger Tülle, füllen.

Die Krapfen mit Staubzucker bestreuen, in der Mitte fast bis zum Boden durchschneiden, etwas auseinanderziehen und mit der Puddingcreme füllen.

Gutes Gelingen wünscht dir Deine Gudrun von Mödling.

TIPP: Du kannst die Vanillefüllung auch direkt in die Krapfen spritzen.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**