



Krapfen

einfach himmlisch :-)

Zutaten für ca. 14 Stück:

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

weitere:

- Marillenmarmelade zum Füllen
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den ersten 3 Zutaten einen Vorteig (Dampf) 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 Dampf 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 50 g auswiegen und glattschleifen. Auf eine mit Mehl bestäubtes Blech setzen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Nun die Folie (Plastik) entfernen und die Krapfen 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 backen.

Aus dem Öl nehmen, und noch heiß mit Marillenmarmelade füllen und auskühlen lassen.

Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht Dir, wie immer, Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at