

ZEIT FÜR FASCHINGS- KRAPFEN

Gratis

Rezept
auf der
Rückseite!



FASCHINGS- KRAPFEN

ZUTATEN

- 500g Weizenmehl Type 550 *oder*
Dinkelmehl Type 630 *oder*
Gelbweizenmehl Type 550
- 200g lauwarme Milch
- 80g Margarine / Butter
- 20g Zucker
- 2 Eier
- 3,5 g Salz (guter halber Teelöffel)
- 40 g Frischhefe *oder*
1 Packung Trockenhefe
- 5 g Goldmalz
- 1 Teel. Rum (optional)
- ½ Teel. Zitronenaroma
- 1 L Schmalz, Frittierfett *oder*
Rapsöl (geschmacksneutral)

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie alle zimmerwarmen Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie mit dem Handrührgerät mit Knethaken ca. 2 Min. langsam und ca. 5 Min. schnell einen geschmeidigen Hefeteig.
2. Den Teig in der Schüssel zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen und dann nochmals kneten und weitere 15 Min. zugedeckt gehen lassen.
3. Teilen Sie den Teig in ca. 60 g schwere Stücke und formen Sie daraus Kugeln. Legen Sie diese auf ein bemehltes Brett. Mit etwas Mehl bestäuben und einem Tuch und einer Plastikfolie abdecken. Weitere 45 Min. gehen lassen.
4. Tauchen Sie den Stiel eines Holzkochlöffels in das Fett: Wenn sich Bläßchen bilden hat es die richtige Temperatur von ca. 175 °C. Die Teiglinge mit dem Schaumlöffel und der unteren Seite nach oben in das heiße Fett geben und bei ca. 3 Min. auf der ersten Seite frittieren. Anschließend umdrehen und weitere 3 Min. aufgedeckt frittieren. Zum Schluss die Krapfen ca. 10 Sec. bis zum weißen Rändchen ins Fett tauchen (dann bleibt der weiße Rand stabiler)
5. Die ausgekühlten, aber noch warmen Krapfen mit Hagebutten-, Himbeer- oder Aprikosenmarmelade füllen und mit Puderzucker bestäuben.

