

WIENER FASCHINGSKRAPFEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 12 Stück:

Dampfl:

- 1/16 l lauwarme Milch
- 1/2 EL Kristallzucker
- 20 g Hefe /Germ

- 300 g glattes Mehl
- 75 g zerlassene Butter
- 1 EL Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale
- 4 Eigelb (zimmerwarm)
- 1 P Vanillezucker
- ca. 1/8 lauwarme Milch

- passierte Marillenmarmelade
- etwas Rum
- Staubzucker zum Bestreuen

- Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Für das Dampfl (den Vorteig) die Milch leicht erwärmen, Germ und 1/2 EL Zucker darin auflösen, mit 2 EL vom Mehl bestreuen und 15-20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Restliches Mehl, zerlassene, lauwarme Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale, Eigelb und soviel Milch mit dem Vorteig verkneten, dass ein glatter, seidiger Teig entsteht (die Milch dabei nach und nach zugeben, je nach Größe der Eidotter kann die Menge leicht variieren). Danach zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 2 cm dick ausrollen, mit einem Krapfenausstecher Kreise von 7-8cm Durchmesser ausstechen, den Ausstecher dabei immer wieder in Mehl tauchen. Wenn alle Kräpfen ausgestochen sind, mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Danach werden die Kräpfen mit der Oberseite nach unten in heißes Öl eingelegt und bei schwacher Hitze 2-3 Minuten schwimmend ausgebacken, mit einer Schaumkelle wenden und auch die zweite Seite goldbraun backen. Auf Küchenrollenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Für die Fülle passierte Marillenmarmelade mit einem Schuss Rum glattrühren und in einen Spritzbeutel mit Krapfentülle füllen. Mit der spitzen Tülle seitlich ein Loch in den Kräpfen bohren und die Marmelade hineindrücken. Mit Staubzucker bestreut servieren.