

Finis Feinstes

Professional

Flaumige Faschingskrapfen

Kuchen & Gebäck

Jause

Österreichisch

Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den süßen Germteig zunächst die 4 Eidotter mit 20 g Zucker schaumig rühren. Restliche

Zutaten hinzufügen und zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort

zugedeckt rasten lassen bis sich das Volume verdoppelt (ca. 30-45 Minuten).

Danach den Teig zusammenschlagen und erneut gehen lassen (ca. 30 Minuten). Den Teig in

50-70 g schwere Teigstücke teilen und zu Kugeln formen und mit einem feuchten Tuch

zugedeckt nochmals 10 Minuten rasten lassen.

Danach die Kugel mit einem Brett flach drücken damit sie nur mehr 1cm hoch sind und

nochmals kurz 10 Minuten rasten lassen. Lass den Teig genügend Zeit zum Gehen und

anschließend schleife deine Krapfen zu runden Kugeln.

Öl und ein Stück Butterschmalz erhitzen. Vorsicht: das Öl sollte auf maximal 160 °C erhitzt

werden (mittlere Hitze) sonst werden die Krapfen zu dunkel. Krapfen schwimmend ca. 3-4

Minuten zugedeckt backen. Wenden und erneut ca. 3-4 Minuten ohne Deckel backen.

Krapfen abtropfen und kurz auskühlen lassen.

Anschließend mit Marillenmarmelade füllen

und mit Staubzucker bestreuen.

Mein Tipp: Hast Du das gewusst? Ein Schluck Rum im Teig verhindert, dass der Krapfen zu

viel Fett aufsaugt.



ZUTATEN

Teig:

40 g Zucker

4 Eidotter

400 g Finis Feinstes Weizenmehl glatt

30 g zimmerwarme Butter

35 g Germ oder 1 Packung Trockenger

180 ml Milch

Zitronenabrieb

1 EL Rum

1 Prise Salz

Füllung:

Marillenmarmelade

Dekoration:

Staubzucker