Nah&Frisch



Sonja Kapfinger User

Nutella und Vanillekrapfen

Dessert Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit dem Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und 5 mm dick ausrollen. Auf einer Teighälfte mit einem Krapfenausstecher Kreise leicht andeuten und in die Mitte etwas entweder Nutella oder Vanillepudding geben. Die andere Teighälfte darüberklappen und die Teigränder gut zusammendrücken. Mit einem kleineren Ausstecher Krapfen ausstechen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie doppelt so hoch sind.

Die Krapfen mit der Unterseite nach oben ins heiße Fett geben. Achtung: Zuerst zugedeckt 2-3 Min. backen, dann die Krapfen wenden und nicht zugedeckt fertig backen.

Backzeit: ca. 2 - 3 Min.

Die Krapfen zum Abtropfen auf ein Kuchengitter geben und etwas abkühlen lassen.

Danach nach Belieben dekorieren!

Zutaten

- 500 g glattes Mehl
- 0.5 TL Salz
- 80 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 0.5 Fl. Aroma Zitrone
- 3 EL Rum
- 4 Stk. Dotter
- 80 g zerlassene Butter
- 0.25 l warme Milch
- 100 g Nutella
- 100 g Vanillepudding (fertig)
- 1 Pkg. Dr. Oetker Decor Weiße Schoko-Geschmack Glasur
- 1 Pkg. erweichter Nuss-Nougat