

Indianerkrapfen

Zubereitung

Zwei Mohrenkopfformen (24 kleine halbe Förmchen) mit etwas flüssiger Butter ausstreichen und mit etwas Mehl ausstauben.

Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und Eiklar mit einer Prise Salz zu steifen Schnee schlagen.

Butter, Dotter, Staubzucker, Vanillezucker glatt rühren, Mehl und Schnee abwechselnd unterheben.

Die Masse mit einem Löffel oder einem Dressiersack in die Mulden der Indianerform/Möhrenkopfform füllen und im Backrohr ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Krapfen auskühlen lassen und aus den Formen geben.

Die Krapfenanzahl halbieren.

Jeweils eine Hälfte (Indianerkrapfenunterseite) auf einer Halbseite mit Marmelade bestreichen.

Kuvertüre im Wasserbad erhitzen lassen und die Hälfte (Indianerkrapfenoberseite) auf einer Seite damit glasieren bzw. tunken. Auf ein Backpapier ausgelegtes Gitter legen und trocknen lassen.

Schlagobers schlagen (eventuell, je nach Geschmack eine Packung Vanillezucker zugeben) und in einen Dressiersack füllen. Auf die Krapfenhälften mit Marillenmarmelade einen Kranz dressieren und jeweils einen glasierten dunklen Schokodeckel daraufsetzen.

Wer auf Nummer Sicher gehen will, kann dem Schlagobers auch noch eine Packung Sahnesteif hinzufügen.



Zutaten

150 g Butter

80 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

6 Stk. Eier

120 g Mehl (glatt)

1 Prise Salz

0.5 Pkg. Backpulver

0.25 l Schlagobers

6 EL Marillenmarmelade

250 g dunkle Kuvertüre