

Faschingskrapfen

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma
3 EL Rum
Salz
¼ l lauwarme Milch
4 Dotter (Größe M)
80 g weiche Butter

Zum Ausbacken:

1 ½ l Speiseöl

Zum Füllen und Bestreuen:

200 g Marillenmarmelade
Staubzucker

Wie backe ich einfach und schnell flaumige Faschingskrapfen?:

1 Germteig:

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

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in 50 g-Stücke teilen. Mit den Händen auf der Arbeitsfläche rund schleifen (rund formen) und auf mit bemehlter Küchentücher ausgelegte Backbleche geben. Die Krapfen bemehlen und mit einem Küchentuch zugedeckt ca. 5 Min. rasten lassen. Die Teiglinge gleichmäßig mithilfe eines Backbleches oder mit den Händen flach drücken und ca. 45 Min. gehen lassen. Das Küchentuch entfernen und die Krapfen ca. 5 Min. stehen lassen, damit die Teigoberfläche eine leichte Haut bildet.

3 Krapfen ausbacken:

Die Krapfen kopfüber ins heiße Fett (160-170 Grad) einlegen und ca. 2 - 3 Min. abgedeckt backen. Die Krapfen wenden und nicht abgedeckt 2 Min. backen. Wieder zurückdrehen und 1 Min. backen. Die Krapfen nochmals zurückdrehen und 1/2 - 1 Min. backen, mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier geben.

4 Krapfen füllen und bestreuen:

Die Marmelade in einen Spritzbeutel mit Krapfentülle geben und die noch warmen Krapfen damit füllen. Die erkalteten Krapfen mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Ausbacken der Krapfen zu gleichen Teilen Speiseöl und Butterschmalz nehmen. Pfanne oder Topf hoch genug wählen, damit die Krapfen beim Ausbacken nach oben hin genug Platz haben zum Aufgehen.
- Zum Messen der Fetttemperatur ein digitales Thermometer verwenden. Die Temperatur rechtzeitig zurückdrehen, damit sich das Fett nicht weiter erhitzt.
- Die Krapfen können auch im Backrohr bei 200 Grad ca. 15 Min. gebacken werden, sind aber kompakter in der Konsistenz.