

Krapfen aus dem Backrohr

ca. 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

250 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
25 g Zucker
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
100 ml lauwarme Milch
½ KL Salz
1 Ei (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
100 g weiche Butter

Zum Bestreichen:

30 g zerlassene Butter

Füllung:

ca. 100 g passierte
Marillenmarmelade

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Wie backe ich köstliche Ofenkrapfen?:

1 Germteig:

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 an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in 10 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück rund formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und etwas flach drücken. Zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie doppelt so hoch sind.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 14 Minuten

4 Zum Bestreichen:

Die Krapfen sofort nach dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen.

5 **Füllung:**

Die Marmelade in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (4 mm Ø) füllen. Die Spritztülle seitlich in die abgekühlten Krapfen drücken und etwas Marmelade hinein spritzen.

6 **Zum Bestreuen:**

Die lauwarmen Krapfen mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Krapfen aus dem Backrohr kann man nicht auf Vorrat tiefkühlen.
- Als Füllung kann man auch Vanille- oder Schokopudding nehmen.
- Krapfen im Rohr werden kompakter und sind nicht so fluffig wie Krapfen, die im Fett ausgebacken werden.