

Krapfen

etwa 12 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

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

Füllung:

etwa 200 g Marillenmarmelade

Zum Ausbacken:

Ausbackfett oder Speiseöl

Zum Bestreuen:

50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

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 an einem warmen Ort 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 5 mm dick ausrollen. Auf einer Teighälfte mit einem Krapfenausstecher Kreise leicht andeuten und in die Mitte etwas Marmelade 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.

- 3 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: etwa 2 - 3 Minuten



- 4 Die Krapfen zum Abtropfen auf ein Kuchengitter geben und etwas abkühlen lassen. Zucker und Vanillin Zucker vermischen und die Krapfen darin wenden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben können die Krapfen auch mit Staubzucker bestreut werden.

