



Ein Angebot der
kath. Seelsorgeeinheit Süßen-Gingen-Kuchen
Mail: KinderGlaubenSuessen@web.de

Rezept: Fasnets-Krapfen

Zutaten für den Hefeteig:

200 ml lauwarme Milch
70 g Butter
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL Salz
½ Würfel frische Hefe
3 Eigelbe

Außerdem:

700 ml neutrales Speiseöl zum Frittieren (Sonnenblumenöl)
400 g Marmelade ohne Stücke für die Füllung und Puderzucker zum verzieren
Schaumkelle
Kochlöffel
Backblech mit Backpapier
Spritzbeutel mit Tülle ca. 7mm

Und so geht es:

Butter in einem Topf erwärmen, wenn sie flüssig ist mit der Milch ablöschen, so hat sie die richtige Temperatur für die Hefe (Handwarm). Die Hefe in die Butter-Milch bröckeln und verrühren. Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen und die Hefe-Butter-Milch in die Schüssel gießen. Jetzt die 3 Eigelbe hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig nochmal durchkneten und in ca. 12 Stücke teilen. Zu Kugeln formen und mit Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen. Zugedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen. Das Fett sollte so heiß sein, dass sich Bläschen um einen Holzkochlöffel bilden. Wenn das Fett soweit ist vorsichtig die Krapfen ins Fett gleiten lassen. Hitze reduzieren und langsam von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle die Krapfen aus dem Fett holen und auf einem Stück Küchenpapier erkalten lassen.

Marmelade in den Spritzbeutel füllen und damit die Krapfen füllen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Auch lecker: statt Marmelade die Krapfen mit Pudding füllen.