



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Winter

.....

Für: 13 Stück

.....

Verfasst von: Melanie Schlick

.....

Zutaten

Krapfen

.....

300 G Mehl glatt

.....

50 G Mehl griffig

.....

40 G Kristallzucker

.....

40 G Butter (sehr weich)

.....

2 Dotter

.....

200 G Milch

.....

1 PKG Vanillezucker

1 TL	Rum
------	-----

0,5 TL	Salz
--------	------

1 PKG	Trockengerm oder 0,5 Würfel Germ
-------	----------------------------------

Zum Bestreichen zusätzlich etwas zerlassene Butter

Marillenmarmelade zum Füllen

Staubzucker zum Bestreuen

Vanillecreme

250 G	Milch
-------	-------

2 EL	Rum
------	-----

2 PKG	Vanillezucker
-------	---------------

40 G	Kristallzucker (nach Geschmack)
------	---------------------------------

30 G	Vanillepuddingpulver
------	----------------------

1 PKG	QimiQ Vanille
-------	---------------

200 G	geschlagenes Obers
-------	--------------------

Schokoglasur

90 G	Kochschokolade
------	----------------

50 G	Butter
------	--------

Zubereitung

Krapfen

1. In einer Küchenmaschine alle Zutaten zu einem feinen Germteig verarbeiten (Knetzeit 5 Minuten).
2. Den Teig zugedeckt ca. eine halbe Stunde bis Stunde gehen lassen.
3. Dann in 13 Portionen zu ca. 50 – 55 g teilen, rund schleifen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit Hilfe eines Bleches oder Brettes flach drücken. Eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen und wieder flach drücken.
4. Alle Krapfen dünn mit zerlassener Butter bestreichen.
5. Bei 175°C Heißluft ca. 15 Minuten backen.
6. Die heißen Krapfen nochmal dünn mit zerlassener Butter bestreichen, noch warm mit feiner Marillenmarmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Bei diesem Teig wird die Milch nicht erwärmt, nur die Butter soll sehr weich sein.
Ich finde, die kalte Teigführung macht die Krapfen besonders zart!
Optisch sehr schön werden die Krapfen, wenn man sie gleichmäßig rund schleift!
Es gibt im Fachhandel eine eigene Tülle zum Füllen der Krapfen.

Vanillecreme

1. QimiQ Vanille verrühren und mit dem lauwarmen Pudding sehr glattrühren (es sollen keine Klümpchen sein).
2. Steif geschlagenes Obers unterheben.
3. In einen Spritzsack mit großer Sterntülle füllen und im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühlen.

Schokoglasur

1. Ausgekühlte Ofenkrapfen nur mit der Oberseite in Schokoglasur tunken und trocknen lassen. Mittig auseinander schneiden, mit Creme füllen und den Deckel draufsetzen.