



Krapfen aus dem Backrohr

Zutaten für den Germteig:

- 1 Würfel Germ (42 g)
- 550 g glattes Weizenmehl
- 50 g Stärke (Maizena)
- 5 Eidotter
- 300 g lauwarme Milch
- 80 g flüssige Butter
- 100 g Zucker
- 2 EL Rum
- Mark 1 Vanilleschote (oder 1 Pkg. Vanillezucker)
- abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 1 Prise Salz

Weiters brauchen wir:

- 1 Eiklar zum Bestreichen
- Backpapier für das Backblech
- Staubzucker zum Bestreuen

Fülle:

- 1 – 2 EL Rum
- ca. 250 g Marillenmarmelade

Zubereitung:

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben. Mindestens 10 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Der Teig soll weich, aber formbar sein. Zugedeckt an einem warmen Ort solange gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und noch einmal kurz zusammenkneten. Dann ca. 45 g schwere Teigstücke abnehmen und zu Kugeln schleifen. Beim richtigen Krapfen Schleifen wird das Teigstück mit der hohlen Hand umschlossen. Mit sanftem Druck wird nun auf dem Backbrett so lange eine kreisende Bewegung ausgeführt, bis eine schöne Kugel mit glatter Oberfläche entsteht. Wenn der Teig zu sehr klebt, etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben.

Die Krapfen auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen. Bitte Abstand halten, denn die Krapfen gehen auf!

Krapfen mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort so lange rasten lassen, bis sich das Volumen der Krapfen um 1/3 vergrößert hat. Dauert ca. 10 bis 30 Minuten, je nach Raumtemperatur. Aber bitte nicht zu groß werden lassen, weil sonst werden es eher Fladen wie Krapfen.

Die Krapfen zuerst mit lauwarmen Wasser, dann mit Eiklar bestreichen.

Die Krapfen im auf 160 °C vorgeheizten Backrohr in ca. 15 Minuten hellbraun backen.

Krapfen auf ein Gitter setzen, füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Zum Füllen eignet sich am besten ein Spritzsack mit einer Krapfentülle.

Eine weitere Variante ist den Krapfen mit Powil Marmelade zu füllen, die Oberfläche der Krapfen in noch möglichst heißem Zustand mit gekochter Marillenmarmelade bepinseln und dann in geriebenem Mohn tauchen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at