



Krapfen

Was wäre die Faschingszeit ohne ihr traditionelles Gebäck, dem Faschingskrapfen. Die flaumigen Teiglinge werden mit fruchtiger Marmelade gefüllt und in Ceres Soft ausgebacken. Ein Genuss für Klein und Groß!



180 Minuten



20 Stück



Zutaten

Für den Krapfenteig:

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Trockengerm/Hefe

5 Eigelb

90 g Staubzucker

90 g Butter

¼ Liter Milch

2 Päckchen Vanillezucker

Abrieb einer Bio-Zitrone

1/2 TL Salz

Für die Krapfenfüllung:

2 EL Rum

50 g Marillenmarmelade

50 g Beerenfrüchtemarmelade

Zum Ausbacken der Krapfen:

3 Packungen Ceres Soft

2-3 EL Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Das frisch gesiebte Mehl in einer großen Schüssel bereitstellen und mit dem Trockengerm vermischen.
- Eigelb, Staubzucker, geschmolzene Butter und lauwarme Milch, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig abgedeckt mit Folie im Backofen bei 35 Grad Celsius Umluft rund eine Stunde gehen lassen.
- Jeweils 1 EL Rum mit der Marillenmarmelade und der Beerenfrüchtemarmelade vermischen.
- Den Teig erneut kneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen.
- Runde Teiglinge ausstechen und auf die Hälfte der Teiglinge je mittig 1 EL der vorbereiteten Marmelade geben.
- Die anderen ausgestochenen Teighälften auf die Marmeladen-Teiglinge legen und seitlich gut andrücken.
- Die Krapfen mit ausreichend Abstand auf ein bemehltes Backblech mit Backpapier geben und erneut im Backofen bei 35°C eine Stunde gehen lassen. Die Krapfen sollten sich im Volumen verdoppeln.
- Ceres Soft in einem Topf auf 170°C erhitzen, die Krapfen nach und nach, auf jeder Seite zwei Minuten ausbacken.
- Die Krapfen nach dem Ausbacken auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen. Anschließend mit Staubzucker bestreuen.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)