

Backrohr Faschingskrapfen

1/3 Krapfen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Winter



Zutaten

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	Trockengerme oder 0,5 Würfel Germ
	Zum Bestreichen zusätzlich etwas zerlassene Butter
	Marillenmarmelade zum Füllen und Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

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.

2/3 Vanillecreme

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Winter



Zutaten

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

Zubereitung

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.

3/3 Schokoglasur

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Winter



Zutaten

90 G	Kochschokolade
50 G	Butter

Zubereitung

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