

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Krapfen

Köchin: Magdalena Mehringer

Zutaten:

1kg Mehl
400g Milch gut lauwarm
1 Würfel Germ
100g Zucker
15g Salz
2 Eier
5 Dotter
1 großes Stamperl Rum
Zitronenschale
100g Butter
Marmelade etc. zum Füllen
ca. 1,5 kg Butterschmalz (Frittieröl)

Zubereitung:

Germ in der warmen Milch auflösen. Alle weiteren Zutaten in die Rührschüssel geben, bis auf die Butter. Kurz alles durchkneten, erst jetzt die Butter dazugeben (sie hemmt sonst den Germ). Einige Minuten kräftig auskneten, der Teig soll sich vom Schüsselrand lösen.

Die Masse muss dann mind. eine halbe Stunde rasten, gerne auch länger. Den Teig teilen und Krapfen schleifen, oder 1 cm dick ausrollen und ausstechen. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, gut zudecken und wieder rasten lassen. Das Wichtigste: Der Krapfen mag es immer schön kuschelig warm und zugedeckt.

Butterschmalz auf ca. 170 Grad erhitzen, erkennbar an den Blasen am Holzkochlöffel. Mit der Oberseite nach unten langsam ins heiße Schmalz gleiten lassen und sofort den Deckel drauflegen, das ist wichtig für weißen Ring. Von jeder Seite ca. 2 Minuten backen. Nach Lust und Laune füllen (Marmelade immer passieren). Staubzucker, Kristallzucker, Zimtzucker oder Glasuren oben drauf und die Krapfen sind fertig.

Tipp

Dotter macht den Krapfen flaumig, bei zu viel Eiweiß würden sie nicht so flauschig oder wattig. Beim Krapfen gilt „Mehr ist Mehr“ und „Frisch ist Frisch“. Und der Alkohol ist durchaus wichtig für die Triebkraft im heißen Schmalz und ist auch mitverantwortlich für die Ränder, den weißen Äquator rund um den Krapfen.