

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Spagatkrapfen mit Preiselbeeren und Schlagobers

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für die Spagatkrapfen

- 420 g glattes Weizenmehl
- 210 g Butter (Zimmertemperatur)
- 3 Eidotter
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Obers
- Salz
- 1 l neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken
- 1 Spagatkrapfenzange

Für die Garnitur

- 100 g Staubzucker
- 1 EL Zimt (gemahlen)
- 250 ml Obers
- 100 g Preiselbeermarmelade

Zubereitung

- 1.** Für die Spagatkrapfen das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit der Butter abbröseln, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind.
- 2.** Nun das Mehl zu einem Hügel zusammenschieben, in der Mitte ein Grübchen machen, die Eidotter hineingeben, gemeinsam mit dem Obers verrühren und dabei das Mehl einarbeiten.
- 3.** Anschließend den Weißwein hinzugeben und zu einem schönen glatten Teig kneten.
Vorsicht, das Obers nicht direkt mit dem Wein vermischen – das Obers könnte dabei gerinnen!
- 4.** Den Spagatkrapfenteig in Frischhaltefolie einwickeln und 3-4 Stunden kühlstellen. Nach dem Rasten den Teig dritteln, die Arbeitsfläche leicht bemehlen und jedes Drittel nacheinander messerrückendick mit einem Nudelholz ausrollen und mit einem Tafelmesser oder Teigrad zu 8 x 5 cm großen Rechtecken schneiden. Anschließend wieder kühlstellen.
- 5.** Währenddessen einen Liter Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf 160° C - 180° C erhitzen. Die Teigstücke einzeln in die geölte Spagatkrapfenzange einklemmen und im nicht zu heißen Öl goldbraun herausbacken. Das Fett soll leicht dahinblubbern und die Spagatkrapfen sollen auf der Innenseite etwas Farbe annehmen, dann sind sie perfekt! Die fertigen Spagatkrapfen aus der Zange nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
- 6.** Nun den Staubzucker mit dem Zimt vermengen und die leicht überkühlten Spagatkrapfen in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.
- 7.** Das Obers cremig aufschlagen und in die Krapfen füllen. Jeweils einen TL Preiselbeermarmelade oben auf das Obers geben und servieren.