

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Süße Zillertaler Krapfen

Köchin: Johanna Wechselberger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Krapfen

- 200 g Weizenmehl (glatt)
- 100 g Roggenmehl
- 250 ml Obers
- Salz
- 500-1000 ml Pflanzenöl zum Backen
- 1 runder Ausstecher (Ø 9 cm)

Für die Fülle

- 550 g Powidl-Marmelade
- 120 g geriebener Mohn
- 120 g geriebene Mandeln (oder Haselnüsse)
- 20 cl Rum
- 1 TL Zimt (gemahlen)
- 100 g Kristallzucker
- 100 g Apfelmus

Für die Garnitur

- Staubzucker

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für die Krapfen beide Mehlsorten in einer Schüssel miteinander vermischen, etwas salzen, das Obers dazugeben und alles mit den Händen gut verkneten.
2. Für die Fülle die Powidl-Marmelade, den geriebenen Mohn, die geriebenen Mandeln, den Rum, den Zimt, den Kristallzucker und das Apfelmus in einer Schüssel miteinander vermengen.
3. Nun den Teig zuerst grob mit einem Nudelholz flachdrücken. Dann einmal durch die gröbste und danach einmal durch die feinste Stufe der Nudelmaschine drehen. Alternativ kann man ihn auch mit dem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Tipp: Die ausgestochenen, rohen Teig-Kreise können, wenn man sie mit Mehl bestäubt, übereinandergelegt und eingefroren werden.

4. Anschließend mit einem runden Ausstecher Kreise aus den Teigplatten ausstechen. Diese mit einem Klecks Powidl-Fülle belegen, die Ränder mit Wasser einstreichen und die Kreise zu Halbmonden zusammenfalten.

5. Zum Schluss die Krapfen in einer hohen Pfanne in reichlich Pflanzenöl ausbacken, bis sie goldbraun sind, danach herausnehmen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen, auf einem flachen Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Zillertaler Krapfen können auch ein nettes Mitbringsel zum Geburtstag sein. Man kann sie Gästen zum Kaffee oder an Stelle von Weihnachtskeksen anbieten.