

Faschingskrapfen

Zutaten:

Süßer Hefeteig:

220 g Vollmilch

500 g Weizenmehl

40 g Zucke

20 g Frischhefe

75 g Butter

7 g Salz

1 Vanilleschote ausgekratzt

Zitronenabrieb (1/2 Zitrone)

4 Eigelb

Wichtig ist, dass die Zutaten Raumtemperatur haben, da sonst der Teig länger „aufgehen“ muss.

Weitere Utensilien:

1– 1,5 Liter Frittieröl

Marillenmarmelade zum Füllen

Dressiersack mit langer Spitztülle

Puderzucker zum Anzuckern

Schöpflöffel zum Entnehmen aus Pfanne

Holzspieße zum Wenden

Küchenmaschine mit Knetarm

Küchenwaage

Küchenrolle

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine mit Knetarm geben. Das Salz sollte nicht auf die Hefe gegeben werden. Zuerst zum Mischen auf geringer Stufe und dann bei mittlerer Stufe zirka 10 Minuten kneten. Teig sollte sich komplett vom Rand lösen und nicht reißen.

Man kann das mit Fensterprobe testen. Teig zu einer Kugel formen und gleich in der Knetschüssel zugedeckt zirka 30-40 Minuten gehen lassen. Zum Portionieren benötigen wir eine Küchenwaage, wo wir den Teig auf 60g aufteilen. Danach schleifen wir diese zu kleine Kugeln und lassen diese wiederum zugedeckt auf einem Backblech 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen. Diese sollten ungefähr die doppelte Größe erhalten.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Zum Frittieren in einer großen Pfanne Frittieröl auf maximal 170°C erhitzen und die Teiglinge mit dem Verschluss nach oben ins heiße Öl geben. Beide Seiten für zirka 3 Minuten frittieren, wobei auch 2x gewendet werden kann.

Danach mit einem Schöpfer aus dem Fett geben und auf einem Küchenrollenpapier abtropfen lassen. Nachdem sie etwas erkaltet sind, einen Dressiersack mit Spitztülle mit Marillenmarmelade befüllen und je nach Wunsch eine gewissen Menge Marmelade in die Krapfen spritzen. Noch mit Puderzucker anzuckern. Fertig.