

Krapfen

ZUTATEN:

1,2 kg Mehl
12 dag Zucker
8 dag Öl
2 Pkg. Vanillezucker
Salz
6 Eidotter
2 Würfel Germ
½ l lauwarme Milch (ev. ein bisschen mehr)
6 EL Rum
Öl oder Schweineschmalz zum Herausbacken
Marillenmarmelade zum Füllen



ZUBEREITUNG:

Zuerst wird ein Dampfpl zubereitet, dafür das gesiebte Mehl in eine Schüssel leeren und in der Mitte eine Mulde bilden. In der lauwarmen Milch die Germ auflösen und danach das Gemisch vorsichtig in die Mehlmulde leeren.

Etwas Mehl vom Rand in die Flüssigkeit geben und leicht verrühren, bis sich ein weicher Teig bildet. Diesen dann mit etwas Mehl bestreuen und mit einem Tuch zudecken. An einem warmen Ort etwa 30 Minuten ruhen lassen. Wenn sich in der Mehlmulde starke Risse zeigen und sich das Teigvolumen stark vergrößert hat, ist das Dampfpl genug gegangen.

In das fertige Dampfpl nun Dotter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Rum, Öl und das restliche Mehl einarbeiten und so lange verkneten, bis sich ein geschmeidiger, seidig-glatter Teig gebildet hat. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort noch zweimal gehen lassen. Wenn sich das Volumen stark vergrößert hat, den Teig immer wieder zusammenschlagen.

Aus dem Teig eine große Rolle formen und davon ca. 40 g-Stückchen abtrennen. Daraus nun runde glatte Teiglinge (Krapfen) schleifen. Beim richtigen Krapfen Schleifen wird das Teigstück mit der hohlen Hand umschlossen. Mit sanftem Druck wird nun auf dem Backbrett so lange eine kreisende Bewegung ausgeführt, bis eine schöne Kugel mit glatter Oberfläche entsteht. Sie können aber auch einfach - wie bei den Knödeln - die Kugel in der Hand formen und dann etwas flach drücken.

Die Krapfen auf ein bemehltes Tuch setzen, leicht flach drücken, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort wieder 20 Minuten gehen lassen.

Das Öl oder Schweineschmalz erhitzen (ca. 170°C). Beim Herausbacken die Krapfen immer mit der oberen (glatten) Seite zuerst vorsichtig ins Fett gleiten lassen. Dann den Topf mit einem Deckel verschließen. Nach ca. 2 Minuten wenden und bei offenem Topf ca. weitere 2 Minuten herausbacken. So entsteht der schöne weiße Rand - sind die Krapfen zu wenig gegangen, werden sie kugelig und der schöne weiße Rand bleibt leider aus!

Die fertigen Krapfen herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die leicht abgekühlten Krapfen mit einer Küchenspritze oder einem Dressiersack mit der Marillenmarmelade füllen. Zum Schluss überzuckern.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Christa Purkarthofer!