Krapfen (Berliner)

Krapfen aus Hefeteig (Germteig).
Dafür auch ein Dampfl (Vorteig) ansetzen.

Zutaten

Menge	Zutat
Teig	
330 g	Mehl glatt
80 ml	Milch
1 Würfel	Germ (Hefe)
Teig	
1 Stk	Ei
3 Stk	Eidotter (Eigelb)
40 g	Staubzucker
1 Pkg	Vanillezucker
80 g	Butter
2 cl	Rum
1 Prise	Salz
1 Stk	Zitrone
Backen	
Öl	
Fülle	
200 g	Marillenmarmelade
Bestreuen	
100 g	Staubzucker

Zubereitung

Personen: 4

Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Dampfl (10 Minuten)
☐
1.

2 EL 2Milch (lauwarm) in ein Glas geben und darin
1 Würfel 1Germ (Hefe) hineinbröckeln (oder 1 Packung Trocken-Germ) und das zusammen mit
3 EL 3Mehl glatt zu einem glatten Teig verrühren und anschließend etwas Mehl darüber streuen.
Das Ganze nun am besten zugedeckt in einem warmen Wasserbad rund 15 Minuten stehen lassen.
Der Vorteig sollte dadurch deutlich aufgehen.

Teig (20 Minuten)
☐
2.

330 g 330Mehl glatt in eine große Schüssel geben und dazu
1 1Ei
3 3Eidotter (Eigelb)
1 Prise 1Salz
40 g 40Staubzucker
1 Pkg 1Vanillezucker geben. Nun
80 ml 80Milch (lauwarm) und
1 Pkg 1Zitronenschale sowie
2 cl 2Rum und bereits vorher zerlassener
80 g 80Butter zusammen mit dem bereits vorher angesetzten Dampfl zu einem glatten Teig am besten in einer Blubb-Schüssel (also mit Deckel) verrühren.
Den Teig so lange kräftig schlagen, bis dieser sich von der Schüssel komplett löst. Danach die Schüssel mit dem Deckel verschließen und den Teig mehrmals gehen lassen. Am besten im lauwarmen Wasserbad solange, bis der Deckel aufspringt. Danach den Deckel wieder verschließen und noch einmal warten, bis er wieder aufspringt.

Krapfen formen (10 Minuten)
☐
3.

Den nun aufgegangenen Teig noch einmal kurz durchschlagen und mit etwas Mehl auf der sauberen Arbeitsplatte zu gewünscht großen Stücken formen.
Backblech mit Teflon-Backpapier (oder normalen Backpapier) vorbereiten.
Die geformten Krapfen dann auf dieses Backblech legen und das wieder bei 20 bis 30°C ins Backrohr geben.

Backen (20 Minuten)
☐
4.

Die Krapfen nun in
500 ml 500Öl kurz beidseitig goldbraun heraus backen und danach auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Dafür am besten Pflanzenöl verwenden.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Schwer

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste