

Faschingskrapfen

Ca. 18 Stück

Zutaten:

320 g Mehl
30 g Germ
75 g Butter
35 g Staubzucker
5 EL Milch
Spritzer Rum
1 EL Vanillezucker
3 Eidotter
1 Ei
Prise Salz
Öl zum Backen
Mehl zum Bestauben
Marillenmarmelade, passiert zum Füllen
Staubzucker zum Bestreuen



Germ in 2 EL warmer Milch auflösen, mit 50 g Mehl glattrühren, mit Mehl bestauben, an einem warmen Ort gehen lassen (Dampf). Butter schmelzen, alle Zutaten außer Mehl einrühren. Restliches Mehl mit Dampf und Buttergemisch so lange abschlagen, bis sich der Teig vom Rand löst. Teig in 18 Teile schneiden, zu Kugeln formen, durch kreisende Bewegungen mit der Handinnenfläche bearbeiten. Krapfen auf bemehltes Tuch legen, mit Mehl bestauben und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 45 Min).

Reichlich Öl erhitzen, Krapfen einlegen, zugedeckt anbacken, umdrehen und offen fertig backen. Aus dem Fett heben, auf Glacierrost legen, überkühlen lassen. Passierte Marillenmarmelade mittels Dressiersack und Tülle in die Krapfen einspritzen. Krapfen mit Staubzucker bestreuen.