Krapfen mit Marillenfüllung (Faschingskrapfen)

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Kinder-Rezepte, Modekuchen, Pralinen, Single, Snacks, Überbacken, Vegetarisch
Land / Stil:	Österreich / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g Mehl (griffig)
40 g Germ (Hefewürfel)
60 ml Milch
60 ml Wasser (heiß)
3 Stk. Eier (nur Dotter)
2 Stk. Eier
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Spritzer Zitrone
1 Prise Salz
1 Schuss Rum
60 g Butter (schaumig gerührt)
Fett (zum Herausbacken)
Zucker (zum Überzuckern)
Marillenmarmelade (zum Füllen)

Zubereitung

Für die Krapfen zuerst das Dampfl zubereiten:
Das gesiebte Mehl in eine Schüssel leeren und in der Mitte eine Mulde bilden.
Die kalte Milch und das heiße Wasser zu einer lauwarmen Flüssigkeit mischen (ist die Flüssigkeit zu heiß, wird die Hefe geschädigt).
Die Hefe dazugeben und darin auflösen. 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 oder Folie zudecken.
Danach an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen.
Wenn sich in der Mehldecke starke Risse zeigen und sich das Teigvolumen stark vergrößert hat, ist das Dampfl genug gegangen.
In der Zwischenzeit Dotter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitrone, Salz und Rum vermixen und in die schaumig gerührte Butter geben.
In das fertige Dampfl nun das Ei-Gemisch und das restliche Mehl einarbeiten und so lange

verkneten, bis sich ein geschmeidiger, seidig-glatter Teig gebildet hat.
Den Teig dann zugedeckt an einem warmen Ort noch einmal ca. 20 Minuten gehen lassen. So erhält man schön flaumige Krapfen.
Danach aus dem Teig eine große Rolle formen und davon ca. 40 g-Stückchen abtrennen.
Daraus nun runde glatte Krapfen (Teiglinge) 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. Man kann aber auch einfach - wie bei den Knödeln - die Kugel in der Hand formen und dann etwas flach drücken.)
Die Krapfen auf ein bemehltes Blech oder Nudelbrett setzen und leicht flach drücken.
Die Krapfen mit einem Tuch abdecken und das volle Blech an einem warmen Ort stellen, ca. 20 Minuten gehen lassen.
Das Fett erhitzen (ca. 170 Grad). Nur qualitativ hochwertiges Fett, möglichst geschmacksneutral, wie z.B. Kokosfett, gehärtetes Erdnussöl, Sojaöl oder Rapsöl, verwenden!
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. 3 Minuten wenden und bei offenem Topf ca. weitere 3 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, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Die leicht abgekühlten Krapfen mit einer Küchenspritze oder einem Dressiersack mit der Marillenmarmelade füllen und zum Schluss überzuckern.

Tipp: Mit einem Krapfen einen Backversuch machen.
Dabei kann man feststellen: Ist das Frittierfett noch zu kalt, dauert die Backzeit zu lange und der Krapfen nimmt zu viel Fett auf!
Ist der Krafen zu wenig "gegangen", sinkt er zu tief ins Fett und bekommt keine schönen Rand.

Wichtig ist es auch, die Krapfen, nachdem sie gut zugedeckt gegangen sind, kurz vor dem Backen abzudecken, damit sie etwas absteifen (abtrocknen - leichte Haut) können. Wenn der Krapfen eine leichte Haut hat, ist er stabiler und er bekommt keine Druckstellen und klebt nicht an den Fingern.