

Faschingskrapfen



Menge	Einheit	Zutaten	Zubereitung
500	g	Mehl	in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung (Mulde) drücken
1	Würfel	Hefe	hineinbröckeln und mit
1	EL	Zucker	und
75	ml	Milch	(lauwarm) verrühren
			Den Vorteig zugedeckt ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
45	g	Zucker	zugeben
75	ml	Milch	(lauwarm) zugeben
1	Prise	Salz	zugeben
1	St.	Ei	In einer Tasse aufschlagen, zugeben
80	g	Butter	schmelzen, zugeben
			Alles gut zu einem Hefeteig verarbeiten. Bei Bedarf evtl. noch etwas Mehl oder Milch einarbeiten. Den Teig so lange schlagen oder mit den Knethaken des Rührgerätes kneten, bis er Blasen wirft. Dann erneut für 30 Minuten gehen lassen.
			Den Teig auf ein Backbrett geben, in 50 g schwere Stücke teilen, zu Kugeln formen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.
1	Stange	Pflanzenfett	in einem Topf erhitzen (Kochlöffelprobe!) und die Kugeln darin goldbraun ausbacken (fritieren) – Vorsicht!!! – heißes Fett!!!
			Die Krapfen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in feinem Zucker wälzen.
		Himbeer- oder Hagebuttenkonfitüre	in einen Spritzbeutel mit langer, dünner Tülle (Krapfentülle) füllen und seitlich in die Krapfen einspritzen.

