



REZEPT DES MONATS



Wer sich den relativ großen Aufwand des Krapfenbackens antun will hier das Rezept. Ich persönlich bevorzuge die Selbstgekauften.

Zutaten für 10 Portionen:

60 Gramm Butter
4 Stück Eier (von 2 nur das Eigelb)
1 Würfel Hefe
250 Gramm Marmelade
500 Gramm Mehl
250 Milliliter Milch
1 Prise Salz
50 Gramm Staubzucker

Zubereitung:

1. In 100 ml lauwarmen Milch die Hefe hineinbröckeln und verrühren.
2. Danach das Ganze mit 150 g Mehl und die Milch zu einem Vorteig kneten. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 25 Minuten ruhen lassen.
3. Die Eier, Eigelbe und den Zucker verrühren.
4. Das Ganze zu dem Vorteig dazugeben. Die restliche Milch, das restliche Mehl, die weiche Butter und die Prise Salz dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zudecken und noch einmal 25 Min. ruhen lassen.
5. Aus dem Teig 20- 25 Kugeln formen. Diese etwas flach drücken und wieder zugedeckt weitere 45 Min. ruhen lassen, bis die Kugeln doppelt so groß sind.
6. Das Fett auf 170 °C erhitzen. Die Krapfen goldgelb auf beiden Seiten ausbacken. Mit einem Schaumlöffel die Krapfen herausheben und abtropfen lassen.
7. Jetzt kommt der spaßigste Teil. In einem Spritzbeutel die Marmelade füllen und diese seitlich in die Krapfen hineinspritzen. Beim Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Gutes Gelingen!!!

Austria Classic Hotel Wien | Praterstrasse 72 | A - 1020 Wien