



(Herz) Krapfen

Zutaten:

• TEIG

- 125 g lauwarme Milch
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 275 g Weizenmehl 550
- 25 g Puderzucker oder Vanillezucker
- 15 g Hefe
- 10 g Rum
- 1 Prise Salz
- 30 g zimmerwarme Butter oder Margarine

• SONSTIGES

- 1 kg Butterschmalz zum Backen
- 100 g Hagebuttenmarmelade
- Puderzucker zum Bestreuen



(Herz)Krapfen

Zubereitung:

- Für den Hefeteig die Hefe in die lauwarme Milch (max. handwarm – 37°C) bröseln und auflösen. Mit dem Eigelb und dem Ei verrühren. Das Mehl, Zucker, Rum, Salz und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem sehr weichen Teig verarbeiten. Dabei nicht zu kurz kneten – gerne 5-7 Minuten.
- Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Teiglinge mit einem Gewicht von etwa 50 g für große Krapfen oder etwa 40 g für Herzchen abstechen. Die einzelnen Teiglinge zu Kugeln formen/schleifen. Zugedeckt nochmal etwa 10 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- Anschließend die Teiglinge mit einem Backblech oder einem großen Schneidebrett (diesen genialen Trick hab ich bei Backen mit Christina gefunden) flach drücken bis sie nur noch ca. 1 cm dick sind. Dann gut abgedeckt nochmals ca. 20 Minuten ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit in einem Topf / einer gusseisernen Pfanne das Butterschmalz auf ca. 160 Grad erhitzen. Hierfür ist ein Thermometer sehr hilfreich! Bitte achtet darauf, dass es nicht zu heiß wird!
- Die Hagebuttenmarmelade in einem Topf etwas erwärmen, glatt rühren und anschließend in die Garnierspritze einfüllen.
- **Für große Krapfen**
- Die einzelnen Teigstücke mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett legen und mit Deckel für etwa 3 Minuten backen. Anschließend wenden und nochmals 3 Minuten ohne Deckel fertig backen.
- **für kleine Herzchen**
- Aus den einzelnen Teigstücke mit einem Herzausstecher (aus der Weihnachtsbäckerei) Herzen ausstechen. Die Herzchen mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett legen und mit Deckel für etwa 3 Minuten backen. Anschließend wenden und nochmals 3 Minuten ohne Deckel fertig backen.
- Mit übrigen Ringen ebenso verfahren und daraus Schmalzringe backen.
- **Für Krapfen oder Herzchen wieder gleichermaßen**
- Aus Fett heben und auf einer Küchenrolle etwas abtropfen lassen. Anschließend die noch warmen Krapfen / Herzchen mit der warmen Marmelade füllen und mit Puderzucker bestreuen. Die Schmalzringe nur mit Puderzucker bestäuben.

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de



www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>