HIMBEERKRAPFEN

5 bei 9 Bewertungen

1 h 30 min | Süßer Germteig | Öl | 160 Grad

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei und den Dottern verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Zucker, Rum, Salz und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem sehr weichen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig in 50 g-Stücke aufteilen. Die einzelnen Stücke zu Kugeln formen, mit etwas Mehl bestauben und zugedeckt ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Kugeln mit einem Brett flach drücken, damit sie nur mehr ca. 1 cm hoch sind und nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Öl oder Butterschmalz auf ca. 160 Grad erhitzen. Auch die Himbeermarmelade kann bereits zum Füllen vorbereitet werden. Dazu wird sie in einem Topf etwas erhitzt und anschließend in einen Dressiersack mit einer langen, spitzen Tülle eingefüllt.

4. Die einzelnen Teigstücke mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett legen und zugedeckt ca. 3 Minuten backen. Anschließend wenden und nochmals 3 Minuten ohne Deckel fertig backen.

5. Aus der Pfanne nehmen und auf einer Küchenrolle etwas abtropfen lassen. Anschließend die noch warmen Krapfen mit der warmen Marmelade füllen.

6. Die rosarote Schokolade (Himbeer Kuvertüre (https://www.backenmitchristina.at/produkt/himbeer-kuvertuere/)) über einem Wasserbad schmelzen und danach die etwas ausgekühlten Krapfen damit glasieren. Zum Schluss noch mit einem kleinen Löffel geschmolzene dunkle Schokolade in dünnen Linien über die Himbeerglasur fließen lassen.

Zutaten

FÜR CA. 20 STÜCK

TEIG

250 g	lauwarme Milch
2	Dotter
1	Ei
500 g	Weizenmehl 700
50 g	Zucker
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
20 g	Rum
6 g	Salz
60 g	zimmerwarme Butter

1 l	Öl oder Butterschmalz zum Backen

250 g	Himbeermarmelade, fein passiert
150 g	rosarote Himbeerschokolade
50 g	dunkle Schokolade

Beim klassischen Faschingskrapfen-Rezept findet ihr auch ein Video zur Zubereitung der Krapfen.