



Faschingskrapfen

Zutaten:

500g Weizenmehl Type 405 von der Vogt Hofmühle
250ml lauwarme Milch
1 Würfel Frischhefe
100g weiche Butter
2 Eier
45g Zucker
½ TL Salz
Zutaten zum Füllen (z.B. Aprikosen- oder Johannisbeermarmelade)
Puderzucker zum Bestreuen

Die Hefe und den Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Die Eier mit dem Salz und der Butter verrühren. Mehl sowie das Hefe-Zucker-Milch-Gemisch dazugeben und alles gut verkneten. In einer Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Von dem Teig einzelne Stücke mit ca. 60g abstechen und zu Kugeln formen. Sollte der Teig kleben, etwas mehr Mehl beim Formen verwenden. Die Kugeln auf eine bemehlte Unterlage legen und auch auf die Kugeln etwas Mehl verteilen. Abgedeckt die Kugeln ca. 1 Stunde gehen lassen.

Die Fritteuse oder einen Topf mit Öl auf 175°C erhitzen. Mit einem Schaumlöffel die Teiglinge vorsichtig in das heiße Öl geben und ca. 3 Minuten von beiden Seiten frittieren. Zum Wenden der Krapfen am besten zwei Holzkochlöffel verwenden. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Krapfen können nun nach Belieben mit verschiedenen Zutaten befüllt werden, z.B. mit Marmelade, Vanille-Pudding, Nougatcreme etc. Zum Befüllen entweder eine Krapfentülle verwenden oder mit dem Ende eines Holzlöffels vorsichtig ein Loch bohren und mit einem Trichter oder Spritzbeutel die Füllung in den Krapfen geben. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr