



Fruchtig-feine Krapfen

Description



FÄ¼r je ca. 15 StÄ¼ck

FÄ¼r den Teig:

1 1/2 WÄ¼rfel Hefe

60 g Zucker

420 ml Milch

4Eier

2 Pr. Salz

1TL abger. unbeh. Zitronenschale

1,15 kg Mehl

2 Eigelb

60 g Butter

Mark 1/2 Vanilleschote

FÄ¼r die FÄ¼llung:

250 g TK-Beerencocktail

50 ml Rotwein

25 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 TL SpeisestÄ¼rke

Außerdem:

200 g Butterschmalz
1 l Frittierfett
Puderzucker

Teig:

1. Für die Lochkrapfen 1/2 Würfel Hefe, 10 g Zucker, 30 ml warme Milch verrühren. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Mit 220 ml Milch, 10 g Zucker, 2 Eiern, 1 Pr. Salz, Zitronenschale, 500 g Mehl verkneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.

2. Für die gefüllten Teilchen 1 Würfel Hefe, 150 g Mehl, 100 ml warme Milch verrühren, zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Mit 2 Eiern, Eigelben, 40 g Zucker, 70 ml Milch und 500 g Mehl verkneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.

Fertigstellung:

1. Aus dem Lochkrapfenteig 15 Böllchen formen. Zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Die Böllchen ein wenig flach drücken, je 1 Kreis ausstechen. Lochkrapfen in Butterschmalz 5-8 Min. ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Puderzucker darüber sieben.

2. Für die Füllung der Schmalzteilchen den Beerencocktail mit Rotwein, Zucker, Vanillezucker und 100 ml Wasser aufkochen. Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren und die Beeren damit binden. Abkühlen lassen.

3. Den Schmalzteilchenteig 40 x 30 cm groß ausrollen und dann längs in 15 Streifen schneiden. Diese schneckenförmig aufrollen, zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Dann in Frittierfett 5-8 Min. ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

4. Zum Servieren je 1 Deckel abschneiden, je ca. 1 EL der Beerenmasse auf die Krapfen geben, Deckel wieder auflegen. Etwas Puderzucker darüber sieben.

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Ruhen: ca. 85 Minuten

Backen: ca. 8 Minuten

Pro Stück: ca. 230 kcal

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin