

Faschingskrapfen

Zutaten:

- 150 g Milch
- 20 g Germ
- 1 TL Vanillezucker
- 350 g Mehl, glatt
- 35 g Zucker
- 45 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zum Fertigstellen:

- 45 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Milch, Germ und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 3 Minuten/37 Grad/ Stufe 1 vermischen. 10 Minuten im Mixtopf ruhen lassen.
2. Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz zugeben und 2 Minuten/Knetstufe kneten.
3. Teig in eine Schüssel geben und 30 Minuten rasten lassen.
4. Teig in 10 Stücke á 65g teilen, rundschieben und auf einen eingefetteten Backstein legen, flachdrücken.
5. Mit Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Rohr bei 175°C Ober-/Unterhitze auf Mittlerer Stufe 18 Minuten backen.
6. Krapfen noch heiß mit flüssiger Butter einpinseln.
7. Marillenmarmelade erwärmen und mithilfe eines Spritzsacks mit langer Tülle seitlich in den noch lauwarmen Krapfen füllen.
8. Auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen oder mit Glasuren verzieren.

Gutes Gelingen!

Eure Helga

