

Leckere Faschings-Krapfen

ZUTATEN (für ca. 12 Stück):

200 ml lauwarme Milch
70 g Butter
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
0,5 Teelöffel Salz
0,5 Würfel frische Hefe
3 Eigelbe
700 ml Speiseöl (z.b. Sonnenblumenöl)
400 g Konfitüre (ohne Stücke)



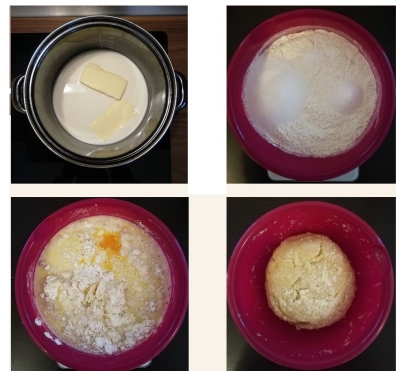
1. SCHRITT:

Milch und Butter in einem Topf erwärmen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.

Hefe hineinbröckeln und anschließend den lauwarmen Milch-Butter-Mix und die Eigelbe hinzufügen.

Alle Zutaten 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.



KLEINE PAUSE:

Teig für 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.



2. SCHRITT:

Den aufgegangenen Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.

Dann in circa 12 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Mit Abstand auf ein Blech mit Back-Papier setzen.



KLEINE PAUSE:

Weitere 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.



3. SCHRITT:

Öl in einem Topf erhitzen. Das Fett sollte so heiß sein, dass sich Bläschen um einen Holz-Kochlöffel bilden, wenn man ihn reinhängt.

Hitze reduzieren und die Krapfen von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken.



Die Krapfen mit einer Schaumkelle aus dem Fett holen und auf Küchenpapier erkalten lassen.



4. SCHRITT:

Konfitüre in einen Spritzbeutel mit dünner Loch-Tülle (ca. 7 mm) geben.

Nun die Krapfen mit der Konfitüre befüllen.



DEKORATION:

Die Krapfen nach belieben mit Puderzucker bestäuben oder einzigartige Malteser-Krapfen kreieren.



MASKEN-Krapfen gesehen bei: Facebook "Malteser in der Diözese Passau"



Lasst es euch nun schmecken und bleibt gesund!