

REZEPT FÜR BAYRISCHE KRAPFEN (AUSGZOGNE)



BAYRISCHE KRAPFEN (AUSGZOGNE)

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 12 Stück | 55 Min. | + Gehzeit

Zutaten

- 500 g Mehl
- 30 g frische Hefe
- 250 ml Milch
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 60 g Butter
- 2 Eier (Größe S)
- 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 1 kg Butterschmalz (zum Ausbacken)
- nach Bedarf SweetFamily Puderzucker



1478

ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine große Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und Hefe hineinbröseln. 2 EL Zucker zufügen. Milch lauwarm erwärmen. 3 EL mit Hefe und Zucker vorsichtig verrühren. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

2. Inzwischen Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mit restlicher Milch, Eiern, Zitronenschale und Salz zum Vorteig geben und alles zu einem weichen, glatten Hefeteig verkneten. Teig abgedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Glas (ca. 8 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

4. Butterschmalz in einem großen Topf geben und erhitzen. Teigkreise vorsichtig auf einen Durchmesser von ca. 12 cm auseinander ziehen, bis sie in der Mitte hauchdünn sind und am Rand eine Wulst entsteht. Krapfen portionsweise ins heiße Fett gleiten lassen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen., noch warm mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tipp:

Der Topf zum Ausbacken sollte so groß sein, dass die Krapfen darin schwimmen können. Nicht zu viele Krapfen auf einmal in den Topf geben und ausreichend Fett verwenden.