

Faschingskrapfen mit Hagebuttenfüllung

Dieses beliebte Gebäck begeistert nicht nur in der Faschingszeit.

Krapfen kennt man auch als Berliner oder Pfannkuchen. Besonders in der Faschingszeit sind sie sehr beliebt. Die Füllung der leckeren Krapfen kann aus ganz unterschiedlichen Früchten bestehen. Als Karnevalsspaß, füllt man auch Senf oder andere scharfe Dinge in die Krapfen. Beim Reinbeißen gibt es dann eine große Überraschung.

Zutaten

- FÜR DEN TEIG:
- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- ¼ Liter Milch
- 4 Eier, von 2 nur das Eigelb
- 200 g Hagebutten Konfitüre zum Füllen
- 70 g Zucker
- 75 g Butter
- Salz
- ZUM AUSBACKEN:
- 1 kg Fett
- ZUM BESIEBEN:
- 3 – 4 EL Puderzucker

Zubereitung

- Die Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit 100 ml lauwarmen Milch und 1 TL Zucker verrühren. Etwa 150 g von dem Mehl hinzugeben und zu einem Vorteig verrühren. Dann den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Platz zugedeckt gehen lassen.
- Nun den restlichen Zucker, die Eier und die beiden Eigelbe miteinander verrühren. Das Ganze mit dem Vorteig, der Milch, dem Mehl, der Butter und einer Prise Salz gut verkneten. Den Hefeteig zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.
- Den Teig in 12 Stücke teilen und daraus Kugeln formen, die dann flach gedrückt werden und abermals für 45 Minuten zugedeckt ruhen müssen, bis sich ihr Volumen etwa verdoppelt hat.
- Nun das Fett in einem großen Topf auf 175° Celsius erhitzen und die Krapfen stückweise auf beiden Seiten etwa 5 Minuten ausbacken bis sie goldgelb sind. Die Krapfen aus dem Topf nehmen und auf einem Stück Küchenrolle etwas abtropfen lassen.
- Jetzt in die Krapfen mit Hilfe eines Spritzbeutels die Hagebutten Konfitüre seitlich hineinspritzen. Zu guter Letzt noch die Krapfen je nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen.



Veröffentlicht von Maintal Konfitüren GmbH

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/faschingskrapfen-hagebuttenfuellung/>