



Backprofi's Butterkrapfen

Eines gleich vorweg - einen Krapfen zu Hause zu backen erfordert sehr viel Fingerspitzengefühl und genaues arbeiten! Ich wünsche viel Spaß mit selbstgebackenem Faschingskrapfen ☺

300g Weizenmehl Type 480 Griffig oder Universal Rösselmühle
200g Weizenmehl Type 480 glatt Rösselmühle
6g Salz
8g Backprofi's Malz
60g Butter (Raumtemperatur)
60g Kristallzucker
1Stk Ei Größe M
2Stk Dotter Größe M
8g Dr. Oetker Vanille Zucker
14g Dr. Oetker Trockengerm
etwas geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
etwas geriebene Orangenschale (unbehandelt)
4g Rum (nicht erforderlich falls nicht gewünscht)
ca. 180g Milch (handwarm)



1. Alle Zutaten genau wiegen und zu einem mittelfesten Teig kneten. Den Teig so lange kneten bis der Teig schön geschmeidig ist und sich vom Kessel löst. Erfahrungsgemäß ca. 10-12min auf der Kenwood Maschine.
2. Danach ca. 20min zugedeckt rasten lassen, anschließend Teigstücke zu je 70g auswiegen und rundscheifen! Legen Sie die rundgeschleiften Krapfen auf ein leicht bemehltes Geschirrtuch und decken Sie die Teigknollen mit einer Folie oder einem Gefrierbeutel ab.
3. Jetzt gut gehen lassen (sie können auch das Backrohr auf 40°C erwärmen und die Krapfen hineinstellen). Die Krapfen etwas befeuchten das die Oberfläche nicht zu trocken wird beim Gehen. Wenn die Krapfen schön aufgegangen sind (fast in Originalgröße) herausstellen und das Plastik entfernen.
4. Nun müssen die Krapfen eine schöne Haut bekommen. Das funktioniert ganz gut wenn man die Krapfen **NICHT ZUGEDECKT** für kurze Zeit entweder ins Freie stellt bzw. vor dem offenen Küchenfenster stehen lässt. Keine Angst- es kann nichts passieren!! Sobald sich eine schöne Haut gebildet hat (nach etwa 6-8min) kommen die Krapfen ins Fett!
5. Krapfen, mit der Oberseite nach unten in ca. 160° heißes Fett eingelegt 3 Minuten zugedeckt backen, umdrehen, offen wieder 3 Minuten backen, nochmals umdrehen, nach 1 Minute herausnehmen, auf eine Küchenrolle legen.
6. Den Krapfen nach dem Backen sofort füllen. Die Marillenmarmelade immer aufschlagen bzw. passieren. Mit Staubzucker bestreuen- FERTIG!

TIPP vom Profi:

Sehr lecker werden Krapfen wenn Sie im Butterschmalz oder in Erdnussfett gebacken werden!

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.