

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
i.pernkopf@gmail.com
Tel. 07612 77700



Faschingskrapfen

Dieses auf altes venezianisches Karnevalsbrauchtum zurückgehende Gebäck lohnt die damit verbundene Mühe, wenn man es in größeren Mengen herstellt.

Zutaten:

für 33–35 Krapfen
450 ml lauwarme Milch
2 Würfel Frischgerm oder 2 Packerl Trockenger
1 kg glattes Mehl
150 g zerlassene Butter
100 g Zucker
20 g Vanillezucker
geriebene Zitronenschale
2 Eier
6 Eidotter
10 g Salz
60–70 ml Rum
Öl oder Schmalz zum Herausbacken
mit Rum aromatisierte Marillenmarmelade zum Füllen
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Lauwarme Milch mit Zucker und Germ verrühren. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben und mit der Milch kräftig abschlagen, bis sich der Teig vom Kesselrand löst und eine glatte Oberfläche hat. Zugedeckt 30 Minuten rasten lassen. Dann 40–60 g schwere Stücke abtrennen und mit der Handfläche zu Krapfen schleifen. Auf ein leicht bemehltes Tuch setzen, mit der Hand flachdrücken und nochmals gehen lassen. Fett in einem breiten Topf auf ca. 155 °C erhitzen. Krapfen mit der Oberseite nach unten einlegen, zugedeckt 2–3 Minuten backen, umdrehen und nochmals 2–3 Minuten ohne Deckel fertig backen. Mit einem Lochschöpfer auf ein Gitter legen, Fett abtropfen lassen und dann mit Marillenmarmelade (mit Rum abgeschmeckt) füllen. Anzuckern.

Variationsmöglichkeiten:

Für Gebackene Mäuse lassen Sie den Germteig aufgehen, stechen dann kleine Stücke ab und backen diese in heißem Fett goldbraun. Mit Zucker, Zimtzucker oder Mohnzucker bestreuen und mit Vanillesauce oder Beerenröster servieren.

Eierlikörcreme:

Zutaten:

250 ml Milch
60 ml Obers
40 g Kristallzucker
30 g Vanillepuddingpulver
1 Dotter
200 g Eierlikör

Zubereitung:

Obers und Milch mit Puddingpulver aufkochen, Dotter mit dem Schneebesen in die heiße Masse rühren, in einen Rührkessel umfüllen, langsam kalt rühren und Eierlikör untermischen, geschmackliche Abänderung durch anderen Likör.

Füllung für Faschingskrapfen: Ungefüllte Krapfen halbieren, Creme in einen Spritzsack füllen und auf die untere Hälfte aufspritzen, zweite Hälfte aufsetzen.

Gebackene Mäuse

Nach der 1. Teiggare mit öligem Löffel oder Eisportionierer kleine Stücke entnehmen und in heißem Fett goldbraun backen. Mit Zucker, Vanillezucker/Zucker, Zimt/Zucker oder Mohn/Zucker bestreuen

Mit Vanillesauce, Beerenröster und/oder Vanilleeis servieren

Krapfentipps

Zum Backen: Butterschmalz, Öl, Kokosfett oder Schweineschmalz

Mehl angewärmt verwenden, Teig geht schneller

können auch gut eingefroren werden, am besten ohne Füllung, da die Füllung nicht so schnell auftaut wie der Krapfen, gefüllt werden sie dann kurz vor dem Servieren

Bei Raumtemperatur oder im leicht warmen Backrohr bähen

Wenn es schnell gehen muss: in der Mikrowelle auftauen, wichtig: nicht zu lange

Ich backe die Krapfen in einer Pfanne mit Thermostat, die Fetttemperatur ist gleichmäßig, immer gutes Backergebnis

Die geschliffenen Krapfen dürfen nicht zu lange gehen, da sie dann beim Einlegen zusammen fallen, nicht schön aufgehen und speckig werden.

Bei großen Mengen nehme ich eine zweite Pfanne zum Backen oder einen Teil der fertig aufgegangene Krapfen vor dem Backen in den Kühlschrank stellen, die Gare wird unterbrochen, dann bei Bedarf fertig backen.

Germteig liebt eine warme Raumtemperatur und verträgt keine Zugluft.

Teig kann zum Aufgehen auch ins ca. 30 ° temperierte, leicht geöffnete Backrohr gestellt werden oder abgedeckte Teigschüssel in ein warmes Wasserbad stellen

Teig und Teiglinge gut abdecken damit der Teig an der Oberfläche nicht austrocknet.

Zum Abdecken eignet sich ein leichtes Baumwolltuch oder Geschirrtuch.

Beim Backen sollte fast kein Mehl am Krapfen sein, das Fett wird dadurch schneller unbrauchbar.

Übriges Eiklar einfrieren und für Esterhazy-, Kardinalschnitten, Baisermassen oder diverses Weihnachtsgebäck weiter verwenden.

Füllungen, Beigaben und Verzierungen:

Marillenmarmelade mit Rum, Ribiselmarmelade, eventuell mit Zimt

Holundermarmelade mit Haselnüssen gemahlen

Preiselbeermarmelade, Powidlmarmelade mit Rum abgeschmeckt

Mohnfülle, Vanillecreme, Kaffeecreme, Punsch-, Schokolade-, Fondantglasur mit heißer Marmelade abglänzen (Marillen, Ribisel, Orangen,.....)

Zum Belegen

Vanillecreme aufspritzen und mit verschiedenen Früchten belegen
mit Ananascheibe belegen, mit Hagelzucker bestreuen

Mit Powidlmarmelade füllen und Oberseite mit zerlassener Butter bestreichen und in
Mohn/Zucker/Zimtgemisch tauchen, Nuss/Zucker/Zimtgemisch
Mandelblättchen zum Bestreuen, vorher mit Marmelade abglänzen

Orangefondant oder Zuckerglasur zum Bestreichen

Zutaten:

300 g Fondant

10 bis 20 ml Cointreau

Schuss Zitronensaft

Zubereitung:

Fondant erwärmen, abschmecken

eventuell mit Wasser verdünnen

Krapfen mit der Oberseite darin eintauchen

auf die Glasur gehobelten Mandelblättchen streuen, geschmackliche Abänderung: Cointreau
durch anderen Likör oder Schnaps ersetzen,

Punschglasur: Fondant mit roter Lebensmittelfarbe färben, mit Rum aromatisieren