

Faschingskrapfen

Weicher Hefeteig in Fett ausgebacken und mit Konfitüre gefüllt – ein Klassiker zur Faschingszeit!

Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung:

<https://youtu.be/Fsf3ymv6Vjs>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Stück

Für den Teig:

3/4 Würfel frische Hefe ODER 1,5 P. Trockenhefe

160 – 180ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)

200g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

50g Kartoffelstärke

30g Zucker

30g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)

1 Ei

1 P. Vanillezucker

1 TL Rum

1 gestrichener TL Xanthan

1 Liter Öl zum Ausbacken

Konfitüre zum Befüllen

Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Hefe in 160ml lauwarmer Milch auflösen.

2. Mehl, Kartoffelstärke, Zucker, Vanillezucker und Xanthan in eine Rührschüssel geben und vermischen.

3. Hefemilch, flüssige Butter, Ei und Rum zum Mehlgemisch geben und alles verrühren. Der Teig soll eine weiche, aber knetbare Konsistenz aufweisen. Bei Bedarf noch bis zu 20ml Milch zugeben.

4. Den Teig mit Hilfe eines Teigschabers auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kurz kneten. Teig in sechs Stücke teilen und jedes Teigstück zu einer Kugel formen. Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Wasser bepinseln, damit die Teigoberfläche nicht austrocknet. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

5. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Teiglinge darin, von beiden Seiten, goldbraun ausbacken. **Achtung!** Das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst verbrennen die Krapfen schnell und sind in der Mitte nicht durchgebacken.

6. Krapfen auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Konfitüre füllen und mit Puderzucker bestäuben. Zum Füllen eignet sich eine Torten- oder Garnierspritze sehr gut.

Tipp: Die Krapfen schmecken noch leicht warm köstlich! Am nächsten Tag die Krapfen kurz im Ofen aufbacken, dann schmecken diese besonders lecker.

Milchfrei – Tipp: Pflanzlichen Milchersatz anstatt Milch verwenden. Butter durch Pflanzenmargarine ersetzen.

Foto links: Teiglinge vor dem Aufgehen. Foto rechts: Teiglinge nach dem Aufgehen.



