

Rezept

Mini-Krapfen

Ein Rezept von Mini-Krapfen, am 19.04.2024

Zutaten

1 kg Mehl	2 Würfel frische Hefe (à 42 g)
½ l Milch	8 Eigelb
200 g Zucker	2 EL Essig
Salz	Mark von 1 Vanilleschote
200 g weiche Butter	200 g Lieblingskonfitüre (z. B. Aprikose, Kirsche, Hagebutte)
Mehl für die Arbeitsfläche	2 l Rapsöl zum Frittieren
Puderzucker zum Bestäuben	Spritzbeutel mit spitzem langem Spritzeinsatz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 köstliche Stückchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. 200 g Mehl in eine kleine Schüssel sieben. Die Hefe zerbröseln und in 8–10 EL Milch auflösen. Die Hefemilch zum Mehl geben und zu einem dicken Vorteig rühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15. Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Das restliche Mehl, 1 Prise Salz, Essig und Vanillemark dazugeben und alles mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Vorteig mit der restlichen Milch verrühren, dazugeben und kräftig durchkneten. Zum Schluss die Butter unter den Teig kneten. Den Krapfenteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig kräftig durchkneten. Wenn er noch an den Händen klebt, etwas Mehl dazugeben, bis er sich gut von den Fingern lösen lässt. Den Teig zu einer langen Rolle formen und ca. 20 kleine Teigstücke abschneiden. Jedes Teigstück zu einer Kugel rollen. Die Bällchen auf der bemehlten Arbeitsfläche zugedeckt ein letztes Mal ca. 20 Min. gehen lassen.
4. Das Öl in einem Topf erhitzen. Wenn an einem Holzlöffel kleine Bläschen aufsteigen, ist die Temperatur richtig. Die Krapfen portionsweise im heißen Öl goldbraun frittieren. Mit dem Schaumlöffel aus dem Öl fischen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Konfitüre in die Spritztülle füllen. Etwas Konfitüre in jeden Krapfen spritzen. Die Krapfen mit Puderzucker bestäuben.