Rezept

Mini-Krapfen mit Aprikosenfüllung

Ein Rezept von Mini-Krapfen mit Aprikosenfüllung, am 29.04.2024

Zutaten

	1/8 l Milch
250 g	Mehl
50 g	Zucker
1	Eigelb (Größe M)
1 EL	Rum (nach Belieben)
	3/4 l Öl zum Frittieren
15 g	frische Hefe
1 Prise	Salz
	1/2 Bio-Zitrone
50 g	weiche Butter
	etwa 100 g dicke Aprikosenkonfitüre oder Orangenmarmelade
	feinster Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 22 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erwärmen, Hefe zerkrümeln und in der Milch anrühren. Mehl mit Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefemilch hineingießen, mit Mehl bestäuben und 15 Minuten gehen lassen.

2. Zitronenhälfte heiß waschen und die Schale fein abreiben. Schale mit Eigelb, Butter und eventuell dem Rum zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem elastischen Teig verkneten. In der Schüssel zugedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Arbeitsfläche gut mit Mehl bestäuben. Teig darauf zu einer etwa 1 cm dicken, rechteckigen Platte ausrollen. Auf einer Teighälfte mit einem runden Ausstecher (5 cm Ø) Kreise markieren, aber nicht einschneiden. Jeweils in der Mitte 1/2 TL Konfitüre oder Marmelade verteilen. Die zweite leere Teighälfte darüberklappen, Teig zwischen den Erhebungen leicht andrücken, mit dem Ausstecher Krapfen ausstechen. Teigreste noch einmal durchkneten, ausrollen und wie beschrieben füllen und ausstechen.

4. Öl in einem weiten Topf heiß werden lassen. Die Hälfte der Krapfen einlegen und zugedeckt 2 Minuten frittieren. Den Deckel abnehmen, Krapfen wenden und noch einmal so lang frittieren, bis sie schön braun sind. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf eine dicke Lage Küchenpapier legen und mit Zucker bestreuen. Die übrigen Krapfen ebenso frittieren. Abgekühlt, aber frisch essen!