

Rezept

# Sternkrapfen aus Winterhefeteig

Ein Rezept von Sternkrapfen aus Winterhefeteig, am 18.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig:

<b>500 g</b> Mehl	<b>30 g</b> frische Hefe
<b>250 ml</b> lauwarme Milch	<b>70 g</b> Zucker
<b>1</b> Vanilleschote	<b>60 g</b> weiche Butter
<b>4</b> Eigelb	<b>2 große Prisen</b> Salz
<b>1/2 TL</b> Zimtpulver	<b>1 TL</b> Lebkuchengewürz

### Für die Deko:

**250 g** Zimtzucker zum Wälzen

### Außerdem:

Mehl für Arbeitsfläche und Bleche

Fett zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

- Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 125 ml Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen. Inzwischen die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Dann übrige Milch, übrigen Zucker, weiche Butter in Flöckchen, Eigelbe, Salz, Zimt, Lebkuchengewürz und Vanillemark zum Vorteig geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kneten. Den Teig zugedeckt nochmals ca. 35 Min. gehen lassen.
- Inzwischen mehrere Backbleche mit Mehl bestäuben. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und ca. 2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf die Bleche setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Sternen lassen. Zugedeckt nochmals ca. 25 Min. gehen lassen.
- Das Frittierfett auf ca. 140° erhitzen. Mit einem Holzlöffel prüfen, ob das Fett heiß genug ist: Hält man den Stiel hinein und bilden sich daran kleine Bläschen, ist die Temperatur richtig. Die Sterne mit einer Palette nach und nach in das heiße Öl gleiten lassen und von beiden Seiten goldgelb backen. Dabei darauf achten, dass die Sterne auf der Oberseite nicht mit heißem Fett bespritzt werden, sonst gehen sie nicht schön auf. Die Sterne mit einem Schaumlöffel herausheben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß in Zimtzucker wälzen. Am besten frisch servieren.