

Rezept

Krapfen mit Erdbeerfüllung

Ein Rezept von Krapfen mit Erdbeerfüllung, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|--|------------------------------|
| 150 ml Milch (3,5 % Fett) | ½ Würfel frische Hefe |
| 300 g Mehl | 2 Eigelb (M) |
| 50 g weiche Butter | Salz |
| 15 TL Erdbeerkonfitüre (ungesüßt) | 1 l Frittierfett |
| Mehl zum Arbeiten | |

Außerdem:

Spritzbeutel mit Krapfentülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal, 6 g F, 3 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Die Milch leicht erwärmen (maximal 35°), die Hefe hineinbröseln und so lange verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. 100 g Mehl zur Hefe-Milch-Mischung geben, alles verrühren und abgedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Das übrige (200 g) Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Mulde formen. Die Hefemilch hineingießen und abgedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.
2. Anschließend die Eigelbe, Butter und ½ TL Salz dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Den Teig in 15 Stücke teilen, jedes Stück auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, leicht flach drücken und abgedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Das Frittierfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf ca. 180° erhitzen. (Sobald sich Bläschen an einem hineingehaltenen Holzstab bilden, ist das Fett heiß genug.) Die Krapfen portionsweise ins heiße Fett gleiten lassen, dabei darauf achten, dass es nicht zu sehr spritzt. Rundum in ca. 5 Min. goldbraun frittieren, dabei ab und zu wenden.
4. Die Krapfen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Kuchengitter abtropfen lassen. Die Erdbeerkonfitüre in den Spritzbeutel geben, die Krapfen damit seitlich einstechen und mit der Konfitüre füllen.