

Rezept

Vegane Krapfen mit Kirschfüllung

Ein Rezept von Vegane Krapfen mit Kirschfüllung, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

300 ml Sojamilch	500 g Weizenmehl (Type 550) oder Dinkelmehl (Type 630)
1/2 Würfel Frischhefe (ca. 20 g, ersatzweise 1 Pck. Trockenhefe)	50 g Zucker
1 Prise Salz	1/2 TL Bourbonvanillepulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

220 g Sauerkirschen (ersatzweise 200 g TK-Sauerkirschen, aufgetaut, abgetropft)	1/3 TL Pfeilwurzelsstärke
1 EL Kirschwasser (nach Belieben)	3 EL Agavendicksaft

AUßERDEM:

neutrales Pflanzenöl für das Backblech	4 EL Zucker zum Wälzen
1,5-2 l neutrales Pflanzenöl zum Frittieren	1 Gebäckspritze oder Spritzbeutel mit langer Tülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Sojamilch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Frischhefe und 1 TL Zucker in eine Mulde in die Mitte geben und mit ein wenig Sojamilch verrühren. Den Vorteig an einem warmen Ort abgedeckt 10 Min. gehen lassen.
2. Die übrigen Teigzutaten zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts 1 Min. auf niedriger Stufe vermischen, dann 3-4 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. In der Zwischenzeit frische Kirschen waschen, entstielen und entkernen. Frische oder TK-Kirschen mit den übrigen Zutaten für die Füllung pürieren. Das Püree unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen.
4. Ein Backblech einfetten. Aus dem Teig 20 Kugeln (Ø 4-5 cm) formen und auf das Backblech setzen. Die Kugeln mit etwas lauwarmem Wasser bepinseln und nochmals an einem warmen Ort 40-60 Min. auf doppelte Größe aufgehen lassen.

5. Zucker und Zimt vermischen. Das Öl in einem hohen Topf erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzstäbchen Blasen aufsteigen. Die Teigkugeln portionsweise ins heiße Öl geben – die Krapfen müssen noch genügend Platz zum Aufgehen haben.
-
6. Die Krapfen 1-2 Min. ausbacken, mit einer Schaumkelle wenden und noch einmal 1-2 Min. frittieren, dann herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Das Sauerkirschküchelpüree in eine Gebäckspritze mit langer Tülle geben und die Krapfen damit füllen. Die Krapfen in der Zucker-Zimt-Mischung wenden.