

Falsches Butterbrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Krapfen

Österreich.

Kalt

300 g Mehl
20 g Germ
60 g Butter
30 g Zucker
3 Eidotter
Salz
1 tb Rum
Zitronenschale
1/8 l Milch
150 g Marillenmarmelade
Backfett
Staubzucker

Aus 1/16 l lauwarmen Milch, Germ, Prise Zucker und etwas Mehl das Dampf ansetzen und aufgehen lassen (bis die Masse sich verdoppelt und an der Oberfläche große Risse sichtbar werden). Restliche warme Milch, Zucker, Salz, flüssige Butter, Rum, Eidotter, Dampf und das vorgewärmte Mehl zu einem weichen, seidigglänzenden Teig verarbeiten, bis er Blasen wirft. 15 Minuten rasten lassen, dann auf einem bemehlten Brett etwa 1 cm dick ausrollen. Aus der einen Teighälfte mit einem Ausstecher (Durchmesser 6 cm) Kreise anzeichnen, genau in die Mitte der vorgezeichneten Kreise Marillenmarmelade (je 20 g) geben und mit einem ebenso groß ausgestochenen, verkehrt daraufgelegten Teigblättchen bedecken. Die Teigländer mit den Fingerspitzen rundherum leicht andrücken. Mit einem kleineren Ausstecher (etwa 5 cm Durchmesser) ausstechen und mit der Oberseite nach unten auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen, zudecken und an einem warmen Ort um ein Drittel ihrer Höhe aufgehen lassen. Es gibt im Handel ein besonderes Krapfenschmalz sonst nimmt man eine Mischung aus halb Öl, Kokosfett oder Friturfett, halb Schweinefett (Schweinefett allein würde die Krapfen zu dunkel werden lassen!). Entscheidend ist auch die Temperatur des Fettes: Ein Wassertropfen muß das heiße Fett aufzischen lassen. Die Krapfen mit der Oberseite in ein auf 155 bis 160 Grad eritztes Fettbad geben, zudecken, nach etwa 3 Minuten die nicht zu braungebackenen Krapfen mit dem Kochlöffelstiel umdrehen, nochmals etwa 3 Minuten nicht zugedeckt fertigbacken. Gut abtropfen lassen und leicht abgekühlt mit einer Schablone überzuckern (in Sternform). Der Restteig wird mit etwas Milch verarbeitet und nach kurzer Rastzeit weiterverwendet. Palffykräpfen sind etwas kleinere Faschingskräpfen aus sehr feinem Teig. Sie werden gern mit Weinchaudeau serviert.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.532

