

Bio Butterkrapfen

Menge für 12 Stück á 75g



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 10-12 Minuten intensiver, Gesamt ca. 15 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten


Gehzeit vor dem Backen: ca. 45-60 Minuten (ggf. im Backofen bei 35-40°C, Ober- Unterhitze)

Backzeit: ca. 3 ½ Minuten pro Seite bei 160-165°C im Frittierfett (Frivissa, Ceres oder Sonnenblumenöl)



ZUTATEN

- 150g Milch
- 80g Butter
- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 70g Feinkristallzucker
- 8g Bourbon Vanille Zucker (1 Pkg.)
- 1 ganzes Ei (Größe M)
- 2 Eidotter (Größe M)
- 10g Rum
- 30g frische Hefe
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- Abrieb einer halben Bio-Orange (Schale zum Verzehr geeignet)
- Marmelade, Staubzucker (Puderzucker)

 Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Milch & Butter gemeinsam erwärmen. (Temperatur von ca. 36-40°C)
2. Restliche Zutaten beimengen und den Teig zuerst 3 Minuten langsam rühren, anschließend für ca. 10-12 Minuten intensiver, bis sich der Teig am Kesselrand löst.
3. Den Teig nach dem Kneten in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch abdecken, und ggf. bei 35°C (Ober- Unterhitze) im Backofen 30 Minuten rasten lassen.
4. Den Krapfenteig auf die Arbeitsfläche geben, Teigstücke zu je ca. 75g auswiegen, rund schleifen, und auf ein leicht bemehltes Leinen- bzw. Geschirrtuch legen.
5. Beim Schleifen der Teiglinge unbedingt darauf achten, dass diese mit gutem Druck geschliffen werden, und die Naht an der Unterseite geschlossen ist. Auch kann der Krapfen in der leicht, feuchten Hand geschliffen werden.
6. Die Krapfen (ggf. mit einem zweiten Blech) etwas niederdrücken, dass diese gleichmäßig aufgehen können.
7. Die Teiglinge nun im Backofen bei ca. 35°C Ober- Unterhitze gehen lassen. Damit die Krapfen während der Gehzeit keine trockene Oberfläche bekommen, immer wieder leicht mit einer Sprühflasche etwas Wasser in den Ofen spritzen.
8. In der Zwischenzeit eine Krapfen Pfanne oder Fritteuse auf ca. 160-165°C langsam vorheizen.
9. Wenn die Krapfen gut aufgegangen sind (nach etwa 45-60 Minuten) für ca. 10 Minuten ins Freie stellen, dass sich eine Haut auf der Oberfläche der Krapfen bildet.
10. Die Krapfen nun vorsichtig ins heiße Fett legen, mit der Oberseite nach unten, und sofort den Deckel schließen.
11. Die Krapfen nun ca. 3-3 ½ Minuten backen- umdrehen, und nochmals wieder gleich lang backen- ebenfalls mit geschlossenem Deckel. Die Krapfen dann wenden und vorsichtig aus dem heißen Fett geben, auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.
12. Marillenmarmelade kurz aufschlagen, ggf. einen Schuss Rum beimengen, und die Krapfen nach dem Backen gleich damit befüllen. Mit Staubzucker gut bestreuen und schmecken lassen.

Zum online Rezept:

