Klassische Krapfen (Berliner, Kreppel, Fasenachstkiechle)

Klassische Krapfen

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

Für den Teig

- 1/2 Würfel Hefe (bei längeren Ruhezeiten auch weniger Hefe möglich!)
- 1 TL Honig
- 150 g Milch, lauwarm
- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 1/2 TL Salz
- 60 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 70 g weiche Butter

1 Ei
2 Eidotter
1 EL Rum
Saft und etwas Schalenabrieb 1/2 Bio-Zitrone

Ausserdem

Pflanzenfett - zum Ausbacken
Marmelade, Pudding oder Creme nach Wunsch - zum Füllen (bei mir Johannisbeergelee und Lemon Curd)
Zucker - zum Wälzen (oder Puderzucker oder Zuckerguss oder Schokoladenguss oder ….)

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe und den Honig in der lauwarmen Milch auflösen und einige Minuten stehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die anderen Teig-Zutaten in eine Rührschüssel geben. Milchmischung dazugeben und ca. 2 Minuten langsam, danach 5-8 Minuten schnell verkneten (Küchenmaschine/Handrührer). Anschließend den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Platz abgedeckt ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erst mit den Händen zu einem Rechteck formen und danach mit einem Nudelholz auf ca. 1 cm ausrollen. Den Teig einmal in der Hälfte überklappen und wieder mit dem Nudelholz ausrollen (Teig sollte 1 cm dick sein).
4. Mit einem Dessertring, Glas oder Keksausstecher Kreise ausstechen und auf ein bemehltes Küchenhandtuch oder auf Backpapier legen. Die Oberfläche mit Wasser bespritze, wieder abdecken und für ca. 30-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. (Ich habe sie auf Backbleche gelegt und bei eingeschaltetem Licht im Ofen geparkt). Die Teiglinge sollten sich am Ende in der Größe verdoppelt haben. Ansonsten bildet sich kein schöner weißer Ring drum herum beim Ausbacken.
5. Anschließend abgedeckt ca. 10 Minuten stehen lassen, damit sich eine leichte

Haut auf der Oberfläche bildet.

6. Inzwischen das Pflanzenfett in einer tiefen Pfanne auf ca. 160°C erhitzen. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Temperatur niedrig stellen, sonst wird das Fett zu heiß.
7. Die Teiglinge mit der Unterseite nach oben in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel ca. 3 Minuten backen. Danach die Krapfen mit einer Schaumkelle umdrehen und (ohne Deckel) weitere ca. 3 Minuten fertigbacken.
8. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Ich habe sie noch warm in Zucker gewälzt und die eine Hälfte mit Johannisbeergelee, die andere Hälfte mit Lemon Curd gefüllt. Dazu habe einen Spritzbeutel mit langer schmaler Tülle benutzt.