Faschingskrapfen

Traditionelle Teilchen für die Karnevalszeit

Zutaten:

1 Würfel Hefe (42g)
125ml lauwarme Milch
100g Zucker
500g Mehl
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
2 Eier
75g weiche Butter
150g Aprikosenmarmelade

Mehl für die Arbeitsfläche
1kg Kokosfett zum Ausbacken
2 Eßlöffel Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in die Mulde bröckeln, 1 Teelöffel Zucker und die lauwarme Milch zugeben und in der Mulde verrühren.

Hefeansatz für 15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Restlichen Zucker, Salz, Zitronenschale, Eier und Butter als Flöckchen zugeben und mit den Knethaken am Mixer zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig solange kneten bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst.

Den Teig für mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen des Teigs soll sich verdoppeln.

Den Teig gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf etwa einen Zentimeter Dicke ausrollen. Mit einer dünnwandigen Tasse 24 Teigscheiben von etwa 8cm Durchmesser ausstechen.

12 Teigscheiben auslegen, in die Mitte der Teigscheiben jeweils einen Klecks Marmelade setzen. Mit einem Pinsel und Wasser die Ränder der Teigscheiben anfeuchten und eine zweite Teigscheibe aufsetzen. Ränder gut andrücken, die Teigscheiben müssen gut abdichten.

Vorbereitete Krapfen unter einem Tuch weitere 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Kokosfett in einem Topf oder einer Fritöse erhitzen. Die Krapfen im heißen Fett von jeder Seite für 4 bis 5 Minuten goldbraun ausbacken.

Fertige Krapfen abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.