

Krapfen Pfannkuchen

/

Berliner

Zutaten für etwa 20 Stück:



Teig:

500 g Mehl
1 Prise Salz
30 g Hefe
150 ml Milch (ungefähr)
50 g Zucker
2 Eier
80 g Butter
geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Rum oder Kirschwasser

Außerdem:

Speisestärke
2 kg Pflanzenfett oder Öl
Beliebige Konfitüre
Puderzucker

Info:

Wir haben viele Krapfenrezepte ausprobiert, doch nie geschafft den markanten weißen Ring zu erhalten.

Mit diesem Rezept ist uns endlich der Durchbruch gelungen und wir hoffen, dass es Euch auch gelingen wird.

Dazu solltet Ihr Euch allerdings exakt an die Anleitung halten, auch wenn sie etwas Zeitaufwendig ist. Eilig dürft Ihr

es nicht haben.

Wir wünschen Gutes Gelingen.

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen etwa 8 Minuten mit dem Handrührgerät gut verkneten. Es muss einen etwas festeren Teig geben, der sich beim Kneten von dem Schüsselboden löst. So lange kneten, bis er eine glatte Oberfläche hat. Anschließend Teig zugedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Teigstücke abwiegen (50 Gramm), und zu einer Kugel formen.

Ein Geschirrtuch auf ein Backblech legen, gut mit Stärke bestäuben, und mit der Hand verreiben.

Runde Teiglinge mit der Unterseite kurz in Stärke tauchen, und versetzt auf das bestaubte Geschirrtuch legen. Dabei achten, dass nicht mehr als 9 Stück auf ein Blech liegen. Krapfen mit einer Plastiktüte (am besten Blech in zwei frische Müllbeutel stecken!) zudecken. Darauf achten, dass die Tüte die Krapfen nicht berührt.

Teiglinge etwa 3 Stunden (Wichtig!) bei Zimmertemperatur langsam gehen lassen. 30 Minuten vor dem Backen die Plastiktüte entfernen, damit die Oberfläche etwas Abtrocknen kann.

Fett in einem großen, breiten Topf mit Deckel erwärmen. Dabei achten, dass das Fett nicht zu heiß ist! (Wichtig!) Mittlere Stufe des Herdes ist völlig ausreichend! Krapfen vorsichtig, mit der Oberseite in das Fett legen, und den Deckel darauf geben. Der Deckel darf mindestens 1 Minute nicht geöffnet werden, nur so entsteht der helle Rand! Nachdem die Krapfen eine helle Farbe haben, mit zwei Gabeln wenden. Den Deckel jetzt weglassen.

Krapfen insgesamt 2 mal auf jeder Seite höchstens 2 Minuten backen!

Anschließend mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, und auf ein Küchenkrepp auskühlen lassen.

Mit beliebiger Konfitüre füllen und mit Puderzucker bestäuben.