Quarkkrapfen

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

Füllung:
1 Eigelb
50 g Zucker
80 ml Milch
50 g flüssigen Honig
200 g Sahne
50 g Kirschwasser

10 g brauner Rum
1 Prise Salz
1 Prise Zitrone
500 g Quark
50 g Softcremepulver Vanille (Fertigcremepulver ohne zu kochen z.B. Schlemmercreme von Ruf)

Außerdem:
Aprikosenkonfitüre
Zuckerglasur (Fondant)

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.
Für die Füllung das Eigelb mit dem Zucker und der Milch in einen Topf geben, und unter rühren kurz aufkochen lassen. Durchsieben und kalt werden lassen.
Sahne etwas anschlagen und den Honig langsam dazugießen und so lange rühren, bis sich der Honig mit der Sahne verbunden hat. Die Eierzuckermilch, Kirschwasser, brauner Rum, Salz und Zitrone dazugeben und verrühren. Zum Schluss den Quark und das Softcremepulver dazugeben.
Füllung in einen Spritzbeutel geben und mit einer langen Tülle gut füllen.
Zum Schluss die Krapfen mit kochender Aprikosenkonfitüre und Zuckerglasur glasieren.

© lecker-backen.de