Beschwipste Krapfen



Brandteig:
250 ml Wasser
1 Prise Salz
75 g Butter
175 g Mehl
4-5 Eier (je nach Größe)

Füllung:
500 – 750 ml Sahne
2-3 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Sahnesteif
brauner Rum nach Bedarf

Außerdem:
100 g Puderzucker
100 g Aprikosenkonfitüre
50 g gehackte, geröstete Mandeln
2000 g Pflanzenfett oder Öl

Zubereitung:
Wasser mit Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten. Wieder auf den Herd stellen und rühren, bis sich ein Kloß und am Topfboden eine weiße Haut gebildet hat. Den Teig sofort in eine Schüssel geben, 1 Ei unterrühren und alles bis auf Handwärme abkühlen lassen. Dann nacheinander die übrigen Eier einarbeiten.
Das Pflanzenfett oder Öl in einer Friteuse auf 160-175°C erhitzen. Mit einem Eisportionierer zuerst in kaltes Wasser tauchen, dann Eiskugelgroße Stücke aus dem Teig stechen und in das Fett legen. Achtung nicht zu viel auf einmal frittieren, die Krapfen gehen während des Backens sehr stark auf.

So lange im Fett lassen, bis sie eine braune Farbe, und sich ihr Volumen etwa verdoppelt hat. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp auskühlen lassen.
Für die Füllung Sahne mit Vanillinzucker und Sahnefestiger steif schlagen, und gut (je nach Geschmack) den braunen Rum hinzufügen. In einen Spritzbeutel mit langer Tülle einfüllen und die Krapfen, bis sie ganz voll sind damit füllen.
Für die Glasur die Aprikosenkonfitüre glatt rühren und mit etwas Wasser in einen Topf zum Kochen bringen. So lange kochen lassen, bis alles schön dickflüssig geworden ist. Die Krapfen damit glasieren. Nun den Puderzucker mit etwas Rum glatt rühren in einem Topf ebenfalls zum Kochen bringen, und über die fest gewordene Aprikosenglasur darüber glasieren. Gehackte Mandeln drüberstreuen.