



Der

Kulinarische Reiseführer

*Karneval
im Rheinland*





Krapfen, oder auch Berliner oder Pfannkuchen genannt, nach Art des Hauses

Zutaten:

500 g	Mehl (griffiges)
40 g	Germ (Hefe)
60 ml	Milch
60 ml	Wasser (heiß)
3 Stk.	Eier (nur Dotter)
2 Stk.	Eier
60 g	Zucker
1	Päckchen Vanillezucker
1	Spritze Zitrone
1	Prise Salz
1	Schuss Rum
60 g	Butter (schaumig gerührt)
Fett	(zum Herausbacken)
Zucker	(zum Überzuckern)
	Marillenmarmelade (zum Füllen)



Zubereitung:

Für das Dampfml das gesiebte Mehl in eine Schüssel leeren und in der Mitte eine Mulde bilden. Die kalte Milch und das heiße Wasser zu einer lauwarmen Flüssigkeit mischen (ist die Flüssigkeit zu heiß, wird die Germ geschädigt). Die Germ dazugeben und darin auflösen. Das Gemisch vorsichtig in die Mehlmulde leeren.

Etwas Mehl vom Rand in die Flüssigkeit geben und leicht verrühren, bis sich ein weicher Teig bildet. Diesen dann mit etwas Mehl bestreuen und mit einem Tuch oder Folie zudecken.

An einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Wenn sich in der Mehldecke starke Risse

zeigen und sich das Teigvolumen stark vergrößert hat, ist das Dampfml genug gegangen. In der Zwischenzeit Dotter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitrone, Salz und Rum vermischen und in die schaumig gerührte Butter geben. In das fertige Dampfml nun das Ei-Gemisch und das restliche Mehl einarbeiten und so lange verkneten, bis sich ein geschmeidiger, seidig-glatter Teig gebildet hat.

Den Teig dann zugedeckt an einem warmen Ort noch einmal ca. 20 Minuten gehen lassen. Sie erhalten so schön flaumige Krapfen. Aus dem Teig eine große Rolle formen und davon ca. 40 g-Stückchen abtrennen.

Daraus nun runde glatte Teiglinge (Krapfen)

Karneval im Rheinland

KARSTADT
Restaurant



schleifen. Beim richtigen Krapfen Schleifen wird das Teigstück mit der hohlen Hand umschlossen. Mit sanftem Druck wird nun auf dem Backbrett so lange eine kreisende Bewegung ausgeführt, bis eine schöne Kugel mit glatter Oberfläche entsteht. Sie können aber auch einfach - wie bei den Knödeln - die Kugel in der Hand formen und dann etwas flach drücken.

Die Krapfen auf ein bemehltes Blech oder Nudelbrett setzen und leicht flach drücken. Die Krapfen mit einem Tuch abdecken und das volle Blech an einem warmen Ort stellen, ca. 20 Minuten gehen lassen.

Das Fett erhitzen (ca. 170 °C). Verwenden Sie nur qualitativ hochwertiges Fett, möglichst geschmacksneutral, wie z.B. Kokosfett, gehärtetes Erdnussöl, Sojaöl oder Rapsöl.

Beim Herausbacken die Krapfen immer mit der oberen (glatten) Seite zuerst vorsichtig ins Fett gleiten lassen. Dann den Topf mit einem Deckel verschließen. Nach ca. 3 Minuten wenden und bei offenem Topf ca. weitere 3 Minuten herausbacken. So entsteht der schöne weiße Rand - sind die Krapfen zu wenig gegangen, werden sie kugelig und der schöne weiße Rand bleibt leider aus!

Die fertigen Krapfen herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die leicht abgekühlten Krapfen mit einer Küchenspritze oder einem Dressiersack mit der Marillenmarmelade (nach Wunsch mit Rum) füllen.

Zum Schluss überzuckern.

