Krapfen & Donuts

10 Stück Krapfen
100 min Gesamtzeit
Nachspeise

Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Trockengerm, Zitronenzesten, Eier, Milch und Rum mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe kurz durchkneten bis der Teig grob verbunden ist.
- Butter und Salz beigeben und den Teig auf mittlerer Stufe 10 Minuten weiterkneten bis er schön geschmeidig ist und glänzt.
- Teig in eine verschlossene Schüssel geben und an einem warmen Ort mindestens 2 Stunden gehen lassen. Der Teig muss dabei mindestens die doppelte Größe erreichen.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig mit der Hand durchkneten. In 10 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen und auf ca. 2-3 cm Dicke flach drücken.
- Teigkugeln auf ein bemehltes Backblech legen und zugedeckt an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen. Danach sollten sie 1,5-2 Mal größer sein.
- Frivissa Frittieröl in einen großen Topf oder eine tiefen Pfanne 5 cm hoch einfüllen und das Öl erhitzen. Um die richtige Temperatur zu ermitteln einfach den Stiel eines Holzkochlöffels ins heiße Öl halten: Es ist heiß genug, wenn sich kleine Bläschen um den Stiel bilden, die dann nach oben steigen.

Zutaten:

- 350g Mehl universal und etwas für die Verarbeitung
- 50g Zucker
- ½ Pkg Trockengerm
- Zesten einer Zitrone
- 2 kleine Eier
- 60ml Milch
- 1 Schuss Rum
- ½ TL Salz
- 30g Butter zimmerwarm
- Frivissa Öl zum Frittieren
- Marmelade
- Schokoaufstrich
- Vanillepudding zum Füllen
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitungsformen:

- **Klassischer Krapfen:** Teigkugel vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen und pro Seite 2-3 Min. zugedeckt goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach dem Abkühlen je nach Vorliebe füllen.
- **Bauernkrapfen:** Teigkugel mit der Hand zu einer Scheibe flach drücken. Auf der Unterseite der Scheibe mit den Fingern in der Mitte eine Vertiefung drücken. Die Krapfen mit der Vertiefung nach unten schwimmend im heißen Fett ausbacken. Wenn sie schön goldbraun sind wenden und auf der anderen Seite fertig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und je nach Belieben in die Vertiefung Marmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.
- **Donut:** Teigkugel in der Mitte mit den Fingern durchdrücken so dass ein Loch entsteht und zu einem klassischen Donutring formen. Diesen in heißem Öl ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Donuts können in einem Zimt-Zucker-Gemisch gewalzt werden oder mit Schokolade oder anderen Glasuren bestrichen und mit Zuckerperlen bestreut werden. Tipp für eine selbstgemachte Glasur: 1 EL Milch und 150g Puderzucker verrühren, fertig. Die Milch kann auch durch Zitronensaft ersetzt und mit Lebensmittelfarbe gefärbt werden.