

Faschingskrapfen - Valentinskrapfen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling



Zutaten

1 KG	Weizenmehl
100 G	Zucker
4	Dotter
2	Eier
6 EL	weiche Butter
0,5 L	lauwarme Milch
1 MESSERSPITZE	Zitronensalz
2 WÜRFEL	frische Germ

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen geschmeidigen Germteig bereiten.
2. 30 Minuten gehen lassen.
3. Aus dem Teig Kugeln schleifen, diese auf einem Brett zugedeckt gehen lassen.
4. Nach ca. 15 Minuten die Kugeln flach drücken und noch einmal kurz gehen lassen.

Vorm Backen mit dem Keksausstecker ein Herz in den Krapfen „stechen“ dann bekommt man Herzkrapfen.

5. Währenddessen Butterschmalz in einem Topf oder in der Fritteuse auf 160 Grad erwärmen.
6. Krapfen mit der oberen Seite nach unten in das heiße Schmalz legen.
7. Deckel darauf geben und 3 Minuten backen, danach umdrehen und weitere 3 Minuten fertig backen.
8. Krapfen auf Küchenpapier abtropfen und mit passierter Marillenmarmelade füllen.