



Krapfen aus dem Backrohr

Zutaten für 8 Krapfen:

250 g Mehl
4 g Germ
2 Eier
30 g Zucker
70 ml Milch
60 g Butter
1 Prise Salz
Nektarinen Fruchtaufstrich zum Füllen
Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Butter mit der Milch erwärmen, sodass die Butter schmilzt.

Mehl, Germ, Eier, Zucker und Salz mit der Küchenmaschine verkneten, nach und nach die Butter-Milch-Mischung dazu geben bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Auf einer bemehlten Fläche so lange per Hand weiter kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bleibt er noch zu sehr kleben, ab und zu ein wenig Mehl dazu geben. Passen Sie allerdings auf, dass Sie nicht zu viel Mehl erwischen.

Die Teigkugel an einem warmen Ort, zugedeckt ein paar Stunden gehen lassen. Unser Germteig durfte 6 Stunden rasten. Man kann den Teig aber auch am Abend machen und über Nacht rasten lassen. Denn Germteig braucht viel Zeit um zu gehen. Den Teig nach dem Rasten noch einmal kneten, teilen und zu 8 kleinen Kugeln formen. Diese können Sie bereits auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, zudecken und wiederum mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Mit zerlassener Butter bestreichen und bei 220 °C im vorgeheizten Rohr 8 Minuten backen. Mit einem Spritzbeutel mit dünner Tüle Nektarinen Marmelade einfüllen, mit Zucker bestreuen und genießen.

Tipp:

Wer will kann die warmen Krapfen mit zerlassener Butter bestreichen und in einem Zucker-Zimt Gemisch wälzen.