

KRAPFEN mit Honig-Vanillecreme



 60 min.

 mittel

 12

Das brauchst Du:

Für den Teig:

500 g Mehl, 1 Pkg. Trockenhefe, 3 Eigelb, 1 Pkg. Vanillezucker, Abrieb einer Bio Zitrone, 60 g **SENNEREIBUTTER**, 250 ml lauwarme **HONIGMILCH**, 2 Prisen Salz, 1 Stamperl Rum

Für die Füllung:

350 g **HONIGMILCH**, 50 ml **SCHLAGRAHM**, 1 Pkg. Vanillepuddingpulver, etwas Honig zum Süßen

Für's Topping:

etwas Zuckerguss, gehobelte Mandeln

So machst Du's:

Zuerst knetest Du alle Zutaten, bis auf die Butter, mit den Händen oder mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig. Anschließend die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und unter den Teig kneten. Falls du den Teig mit der Küchenmaschine knetest, solltest Du den Teig abschließend noch kurz mit den Händen durchkneten. Nun in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit kannst Du schon die Vanillecreme zubereiten. Dazu den Schlagrahm mit der Honigmilch und mischen und zwei Drittel davon in einem Topf aufkochen. Jetzt rührst Du, je nach Süße, noch ein wenig Honig und das Vanillepuddingpulver mit dem Schneebesen unter, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die Vanillemischung zur restlichen Milch geben und für etwa drei bis vier Minuten köcheln, bis ein fester Pudding entsteht. Den heißen Pudding kannst Du jetzt mit Frischhaltefolie abdecken, sodass keine Haut auf dem Pudding entsteht und anschließend gut auskühlen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 70 Gramm Stücke abteilen. Die Stücke zu Kugeln formen, auf ein bemehltes Geschirrtuch geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt weitere 45 Minuten, oder bis sie sich in der Größe verdoppelt haben, ruhen lassen. Das kann bei kalten Temperaturen auch deutlich länger sein.

Nun etwas Kokos- oder Sonnenblumenöl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen. Hier empfiehlt sich ein Thermometer zu verwenden. Die Krapfen gibst Du in das Öl und einen Deckel auf den Topf. Auf jeder Seite etwa zweieinhalb Minuten backen.



Die Krapfen am besten in heißem Kokos- oder Sonnenblumenöl backen - auf keinen Fall Olivenöl. Am einfachsten gehts in einer tiefen Pfanne oder einem breiten Topf. Je nach Größe des Topfes / Pfanne gibst Du drei bis vier Krapfen ins heiße Öl und backst sie je Seite 2,5 bis 3 Minuten.

Genuss-Tipp:

Die Krapfen am besten in heißem Kokos- oder Sonnenblumenöl backen - auf keinen Fall Olivenöl. Am einfachsten gehts in einer tiefen Pfanne oder einem breiten Topf. Je nach Größe des Topfes / Pfanne gibst Du drei bis vier Krapfen ins heiße Öl und backst sie je Seite 2,5 bis 3 Minuten.



In Zusammenarbeit mit „come cook with Eli“