



Krapfen mit Kaffeecremefüllung

Krapfenteig für etwa 20 Stück:

500 g Weizenmehl

5 g Salz

250 ml Milch

1 Würfel Germ

1 Ei

2 Dotter

25 ml Rum

55 g Butter, zimmerwarm

50 g Staubzucker

zum Ausbacken:

etwa 500 g Butterschmalz

Staubzucker

Kaffeecremefüllung:

80 ml Milch

45 ml Espresso, ausgekühlt

10 g Vanillepuddingpulver

10 g Zucker

65 g Schlagobers

Der Germ wird in der lauwarmen Milch aufgelöst. Mit einem Esslöffel Mehl bestauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach wird die Milch-Germmischung mit dem Ei, den Dottern und dem Rum in einer Schüssel verrührt.

Die weiche, in Stücke geschnittene Butter, Das Mehl gemeinsam mit dem Salz und dem Zucker hinzufügen und die Zutaten zu einem Germteig verarbeiten. Der Germteig wird zugedeckt und darf etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.

In der Zwischenzeit bereitet man die Kaffeecreme vor. Espresso zubereiten und auskühlen lassen. Das Vanillepuddingpulver in der Milch auflösen und unter Rühren aufkochen. Vom Herd ziehen und ebenso auskühlen lassen. Den Schlagobers steif schlagen.

Die ausgekühlten Zutaten klumpenfrei verrühren.

Den Teig in Stücke zu je 50-55 g aufteilen und Kugeln daraus formen. Diese auf ein mit Mehl bestäubtes Küchentuch legen und abgedeckt nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Die Kugeln auf etwa Handtellergröße platt drücken (am Besten mit einem Brett) und nochmals 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

In einem kleinen Topf wird das Butterschmalz erhitzt. Hier muss man sich ein bisschen an die perfekte Temperatur herantasten. Das Schmalz sollte nur so heiß sein, das sie Krapfen eine hellbraune Farbe annehmen.

Die Teigstücke einzeln in das heiße Fett legen und bei geschlossenem Deckel 2-3 Minuten goldbraun werden lassen. Den Deckel entfernen und die zweite Seite 2-3 Minuten in Fett ausbacken. Der Deckel bleibt dabei herunter.

Den Krapfen aus dem Topf nehmen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Zum Füllen der Krapfen habe ich eine Spritze mit großer Öffnung genommen und etwa 15-20 ml Kaffeecreme in jeden Krapfen gefüllt.

