STAUD'S
WIEN

Krapfen gefüllt mit Oma Staud Marille

Für das Dampfl das gesiebte Mehl in eine Schüssel leeren und in der Mitte eine Mulde bilden. Die kalte Milch und das heiße Wasser zu einer lauwarmen Flüssigkeit mischen. Die Hefe dazugeben und darin auflösen. Das Gemisch vorsichtig in die Mehlmulde leeren.test
Etwas Mehl vom Rand in die Flüssigkeit geben und leicht verrühren, bis sich ein weicher Teig bildet. Diesen dann mit etwas Mehl bestreuen und mit einem Tuch oder Folie zudecken.test
Danach an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen. Wenn sich in der Mehldecke starke Risse zeigen und sich das Teigvolumen stark vergrößert hat, ist das Dampfl genug gegangen.test
In der Zwischenzeit Dotter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitrone, Salz und Rum verrühren und mit der schaumig gerührten Butter vermischen.test
In das fertige Dampfl nun das Ei-Gemisch und das restliche Mehl einarbeiten und so lange verkneten, bis sich ein geschmeidiger, seidig-glatter Teig gebildet hat. Den Teig dann zugedeckt an einem warmen Ort noch einmal ca. 20 Minuten gehen lassen.test
Danach aus dem Teig eine große Rolle formen und davon ca. 40 g-Stückchen abtrennen und runde glatte Krapfen formen.test
Die Krapfen auf ein bemehltes Blech oder Nudelbrett setzen und leicht flach drücken. Danach mit einem Tuch abdecken und das volle Blech an einem warmen Ort stellen und ca. 20 Minuten gehen lassen.test
Das Fett, z.B. Kokosfett, Sojaöl, Rapsöl, auf ca. 170 Grad erhitzen. Beim Herausbacken die Krapfen immer mit der oberen (glatten) Seite zuerst vorsichtig ins Fett gleiten lassen. Dann den Topf mit einem Deckel verschließen. Nach ca. 3 Minuten wenden und bei offenem Topf ca. weitere 3 Minuten herausbacken. So entsteht der schöne weiße Rand.test
Die fertigen Krapfen herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die leicht abgekühlten Krapfen mit einer Küchenspritze oder einem Dressiersack mit Oma Staud Marillenkonfitüre füllen und zum Schluss überzuckern.test

Portionen:
10 Stück
Zutaten:
500g griffiges Mehl
40g Germ (Hefe)
60ml Milch
60ml heißes Wasser
3 Eidotter
2 Eier
60g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Spritzer Zitrone
1 Prise Salz
1 Schuss Rum
60g schaumig gerührte Butter
Fett zum Herausbacken
Zucker zum Überzuckern
Oma Staud Marillekonfitüre, fein passiert zum Füllen