

Faschingskrapfen Variationen - Österreichisch

Kategorien: Fritöse, Kleingebäck, Kuchen, Land, Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

VARIANTE 1

700	Gramm	Mehl (Type 405)
50	Gramm	Hefe
8	Gramm	Salz
375-500	ml	Milch; ca.
4		Eigelb
120	Gramm	Zucker
120	Gramm	Butter
	Etwas	Zitronenschale
1	Spritzer	Rum

VARIANTE 2

1	kg	Mehl (Type 405)
80	Gramm	Hefe
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
10		Eigelb
62 1/2	ml	Rum
10	Gramm	Salz
1/2	Ltr.	Milch; ca.
	Etwas	Zitronenschale
	Etwas	Vanillemark

VARIANTE 3

600	Gramm	Mehl (Type 405)
40	Gramm	Hefe
5	Gramm	Salz
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
	Etwas	Zitronenschale
	Etwas	Vanillemark
1	Spritzer	Rum

Anleitung:

Die besten Krapfen baeckt man in reinem Schweineschmalz aus. Beim Teig wird deshalb Rum zugegeben, um ein zu starkes Ansaugen der Krapfen beim Backen zu verhindern.

Zum Backen eines Krapfens normaler Groesse benoetigt man ca. 7 g Schmalz. Fuer den Teig verwendet man vorteilhaft zur Haelfte griffiges, zur haelfte glattes Mehl.

So oft ein Krapfen in die Hand genommen wird, muss er umgedreht werden. Bevor Krapfen zur gare gestellt werden, soll man mit einem leichten Beseerl das Staubmehl von ihnen entfernen. Das zu schnelle Braunwerden des Backschmalzes wird dadurch vermieden.

Beim Backen soll der Schmalz eine moeglichst gleichmaessige Temperatur haben. Jedoch ist es angebracht, zu stark reif gewordene Krapfen in etwas heissem Schmalz zu backen. Zu wenig reife baeckt man etwas kaelter, um noch ein Nachtreiben zu ermoeeglichen.

Um schoene Raender zu erzielen, duerfen nicht zu viele Krapfen auf einmal eingelegt werden, auch das Schmalz soll oefter gereinigt

Faschingskrapfen Variationen - Österreichisch

(Fortsetzung)

werden, was durch einfaches Abseihen oder zu Filtrieren zu bewerkstelligen ist; auch kann das Schmalz nach dem Backen in ein Gefaess mit kaltem Wasser geschuettet werden. Wenn ausgekuehlt, am Rande losschneiden, herausnehmen, von der unsaubereren Kruste an der unteren Seite befreien. Dieses Verfahren ist am vorteilhaftesten zur Schmalzreinigung.

Archiv Original Wiener Rezepte !