

Gewürz - Krapfen

Kategorien: Backen, Hefeteig, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Lauwarme Milch
1	Hefe
600	Mehl
60	Zucker
4	Eigelb
1	Rum
1/2	Unbehandelte Zitrone; die Abgeriebene Schale
1/2	Unbehandelte Orange; die Abgeriebene Schale
1	Zimtpulver Gewürznelken; gemahlen Sternanis; gemahlen
100	Zimmerwarme Butter Mehl zum Bearbeiten
400	Butterschmalz zum Frittieren
100	Zimtzucker
30	Puderzucker

Anleitung:

Warme Milch, zerbröckelte Hefe, 200 g Mehl und Zucker verrühren, mit Klarsichtfolie zudecken und an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl, Eigelbe, Rum, Zitronen- und Orangenschale, Zimt, Nelke und Sternanis zum Vorteig geben. Alles in der Küchenmaschine gut verkneten, zum Schluss die Butter unterkneten. Den glatten Teig mit Klarsichtfolie zudecken, an einem warmen Platz in etwa 30 Minuten locker aufgehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn (fast 1 cm dick) ausrollen, mit einem Teigrädchen in Rauten (2 1/2 - 3 cm breit, 5 cm lang) schneiden. Jede Raute oben kreuzförmig etwas einritzen. Die Teigrauten mit einem Küchentuch zudecken und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

400 g Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Krapfen darin portionsweise schwimmend goldbraun ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Gewürzkrapfen beim Anrichten mit Zimtzucker und Puderzucker bestreuen.