





Bayrische Krapfen

 Zeit gesamt
50min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	30 g
Zucker	40 g
Butter	70 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Eier	2 St.
Butterschmalz	1 kg
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. In einem weiteren Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Mehl, übrigen Zucker, Salz, Eier und Butter mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Er soll weich, aber nicht klebrig sein, bei Bedarf noch etwas mehr Mehl zufügen. Teig zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.
3. Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen 12 gleich große Kugeln formen und auf wenig Mehl unter einem Küchentuch ca. 15 Min. gehen lassen.
4. In einem Topf Butterschmalz auf hoher Stufe erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel kleine Blasen aufsteigen. Teigkugeln portionsweise vorsichtig auf ca. 12 cm Durchmesser ausziehen, sodass die Mitte sehr dünn und der Rand wulstig wird, dabei aufpassen, dass der Teig in der Mitte nicht reißt. Krapfen sofort ins heiße Fett geben und ca. 3 Min. goldbraun frittieren, dabei ein- bis zweimal wenden und etwas Fett in die Vertiefung in der Mitte schöpfen.
5. Bayrische Krapfen mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und dick mit Puderzucker bestäuben. Übrige Krapfen genauso verarbeiten und lauwarm oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 986 kcal

Kohlenhydrate 37 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 90 g
