Ofenkrapfen

auf dem großen Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 1 Würfel Hefe
- 250 ml Milch
- 40 g Zucker
- 40 g Butter
- 4 Dotter
- 1 TL Salz
- Marillenmarmelade zum Füllen
- Puderzucker zum Bestreuen
- Etwas Butter

So wird´s gemacht:

- Die Milch lauwarm erwärmen , etwas Zucker und Hefe hineinbröseln, verquirlen und etwas stehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Butter erwärmen.
- Die Dotter, den restlichen Zucker und die flüssige Butter zur Milch hinzugeben und gut verrühren.
- Mehl mit Salz in einer Rührschüssel verrühren.
- Die Dottermilch dazugeben und den Teig gut durchkneten (Küchenmaschine oder Handmixer) Der Teig soll schön glatt sein und sich vom Schüsselrand lösen.
- Den Hefeteig in der Edelstahl Rührschüssel zugedeckt im Backrohr bei max. 50 °C oder an einem anderen warmen Ort doppelt so hoch aufgehen lassen, herausnehmen und zusammenkneten und wieder in den Backofen geben .
- Den Vorgang im Backrohr zwei Mal wiederholen .Das erste Mal „Aufgehen“ dauert in etwa eine halbe Stunde , für die weiteren Male braucht es dann meist nur mehr eine Viertelstunde. Je öfter der Krapfenteig aufgeht, umso feinporiger und geschmeidiger wird.
- Den Hefeteig auf die Teigunterlage geben und erneut kneten und mit dem Nylonmesser oder Mix `N Scraper Schaber in kleine Teigstücke abstechen und diese zu runden Kugeln „schleifen“.
- Die geschliffenen Krapfen auf den leicht gefetteten Ofenzauberer legen und nochmal für 15 Min. abdecken.
- Anschließend in den kalten Ofen unterste Schiene bei **180°C Ober -/Unterhitze für ca. 30 Min**. backen.
- Die gebackenen Krapfen mit dem kleine Servierheber auf das Kuchengitter heben und kurz abkühlen lasen.
- In der Zwischenzeit die Marillenmarmelade in die Garnierspritze „easy“ füllen und mit der schmalen lange Tülle die Krapfen füllen.
- Die noch warmen Krapfen dünn mit Butter einpinseln und mit Puderzucker aus dem Streufix zuckern.

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de
mendl.christine@outlook.de