**Faschingskrapfen**

**Zutaten**

**Portionen: 32**

* 1 Würfel [Germ](http://www.ichkoche.at/Kuechen-Lexikon/g/Germ-Hefe)
* 200 g Milch
* 600 g [Mehl](http://www.ichkoche.at/welche-mehl-wofuer-artikel-1160)
* 80 g Zucker
* 6 Stück Dotter
* 2 Stück [Eier](http://www.ichkoche.at/Eier-Rezepte/) (ganz)
* 5 g [Salz](http://www.ichkoche.at/salz-rezepte/)
* 10 g [Vanillezucker](http://www.ichkoche.at/vanillezucker-selbstgemacht-rezept-12631)
* 1 g [Zitronenzeste](http://www.ichkoche.at/zitronen-rezepte/)
* 40 g Rum
* 80 g Butter (flüssig)

**Zubereitung**

Für die **Faschingskrapfen** zunächst Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine kleine Mulde formen und den Germ hineinbröckeln. Mit der Hälfte der Milch vermischen und ein wenig mit den Fingerspitzen verkneten.  
Küchentuch über das Dampfl geben und im Backrohr bei 30 °C ca. 10-15 Minuten gehen lassen.  
  
In der Zwischenzeit Feinkristallzucker, Dotter und Eier mit dem Handmixer über einem Wasserbad aufschlagen.  
Eimasse vom Herd nehmen. Rum, Vanillezucker, Zitronenzesten und die restliche Milch hinzugeben und gut verrühren.  
  
Dampfl aus dem Ofen nehmen und mit der Dottermasse vermischen. Salzen, leicht anschlagen und die flüssige Butter dazugeben.  
  
Den Teig mit Mehl bestauben und zugedeckt bei ca. 30 °C ins Backrohr geben.  
  
Wenn der Teig aufgegangen ist, aus dem Backrohr nehmen, gut durchkneten, wieder mit Mehl bestauben und abgedeckt nochmal für 1 Stunde ins Backrohr geben.  
  
Teig aus dem Ofen nehmen. Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen, Teig darauf ausbreiten und gut durchkneten.  
  
Für das Formen und zubereiten der Krapfen gibt es nun 2 Varianten.  
  
**Variante 1: "Geschliffen" (Original-Version)**  
Teig in je 45 g Portionen teilen. Teig ohne Mehl auf die Arbeitsfläche legen und im Stand zu Knödeln drehen.  
  
Blech mit viel Mehl bestauben. Knödel mit der Naht nach unten aufs Blech setzen. Nochmal mit Mehl bestreuen und Krapfen flach drücken. Mit einem Tuch abdecken und für 15 Minuten bei 30 °C Heißluft in den Ofen geben.  
 **Variante 2: "Gestochen"**  
Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und bemehlen. Teig vorsichtig umdrehen, nochmal bemehlen und mit einer runden Form ausstechen.  
  
Blech bemehlen, Krapfen daraufsetzen, Tuch darüber geben und für 15 Minuten bei 30 °C Heißluft in den Ofen schieben.  
  
**Füllung:**  
Fein passierte Marmelade in einen Topf füllen. Je nach Belieben kann die Marmelade mit etwas Rum verfeinert werden.  
Marmelade auf kleinster Flamme erwärmen, mit Schneebesen verrühren. Wenn die Marmelade klumpenfrei ist, in einen Dressiersack mit kleiner Tülle füllen.  
  
Öl in einen Topf geben und auf 160 °C erhitzen. (Um die Temperatur zu überprüfen, können Sie das Ende eines Holzkochlöffels ins Öl halten. Wenn es ein wenig schäumt, ist die Temperatur erreicht.)  
  
Krapfen aus dem Backrohr nehmen und mit einer Teigkarte vorsichtig vom Blech lösen.  
  
Zuerst mit der Naht nach oben ins Öl legen und mit geschlossenem Deckel 3 Minuten garen lassen.  
Deckel abnehmen, Krapfen umdrehen und nochmal 3 Minuten - diesmal ohne Deckel - garen.  
  
Krapfen auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.  
Marmelade in die Krapfen spritzen, dabei fest andrücken.  
  
Zum Schluss die **Faschingskrapfen** nur noch mit Staubzucker bestreuen.

<http://www.ichkoche.at/video-faschingskrapfen-artikel-3454>