

Krapfen mit cremefüllung (Desserts)



Zubereitung

Stellen Sie 450g Mehl in einer Haufen Form auf und fügen Sie das Eigelb, die Vanille, den Zucker, die Butter und die in warmer Milch aufgelöste Hefe. Kneten Sie mit den Händen für mindestens 10 Minuten, bis Sie eine glatte, dunkelgelben Teig erhalten. Lassen Sie ihn mindestens zwei Stunden in einer bemehlten Schüssel mit einem Tuch bedeckt aufgehen. Nach dieser Zeit übertragen Sie den Teig auf einer Arbeitsfläche, kneten ihn wieder um vollständig die Luft herauszulassen, und bilden zu einen langen Laib mit einem Durchmesser von etwa 4 bis 5cm. Schneiden Sie 20 gleich große Stücke mit einem Spatel, bilden sie in Kugeln und lassen Sie sie für eine weitere Stunde auf einem bemehlten Tuch aufgehen. Nach dem zweiten Aufgehen, braten Sie die Krapfen in heißem Öl auf beiden Seiten bis golden. Lassen Sie sie auf Papierhandtüchern abkühlen und bestreuen mit Puderzucker.

Tipps

Achten Sie auf die Temperatur des Öls: Wenn zu heiß wird es Ihre Krapfen brennen und sie innen roh verlassen.

Allgemeinwissen

Wussten Sie, dass Konditorcreme nicht nur als Füllung verwendet wird, sondern auch als Basis für andere Sorten von Cremes? Zum Beispiel die Schlagsahne oder Schokoladengeschmack-Füllungen.

Informationen

Zubereitung 4 Minuten

Gesamtzeit 5 Minuten

Dient X Serviert 10 Personen

Schwierigkeitsgrad Schwer

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Teig

Italienisches 00 mehl 500 Gramm

Bierhefe 50 Gramm

Milch 200 Millimeter

Zucker (3 EL Zucker)

Vanillin 1 Tütchen

Butter 80 Gramm

Eigelb (5 Eigelbe)

Öl (Öl zum Braten)

Füllung

Milch 500 Millimeter

Zitronenschale

Eigelb 4 Einheiten

Zucker 100 Gramm

Kartoffelstärke 80 Gramm

Dekoration

Puderzucker (Puderzucker nach
Geschmack)