





Faschingskrapfen mit Weinsoße

Fruchtig gefüllte Krapfen mit einer cremigen Weinsoße zum Karneval.

etwa 60 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Brandteig:

200 ml Wasser
100 g Butter
1 Pr. Salz
200 g Weizenmehl
1 TL gemahlener Zimt
etwa 6 Eier (Größe M)
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

etwa 6 EL schwarze
Johannisbeerkonfitüre

Weinsoße:

150 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
100 ml Wein

Außerdem:

Ausbackfett
Zucker

Wie mache ich leckere Faschingskrapfen?:

1 Vorbereiten:

Das Ausbackfett in einem Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 160°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

2 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Butter und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl und Zimt mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 5 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das 6. Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Krapfen abstechen. Krapfen portionsweise in das siedende Ausbackfett geben und hellbraun backen, dabei mit z.B. einer Gabel gelegentlich wenden.

Backzeit: 5 - 6 Min.

- 4 Krapfen auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchenrost etwas abkühlen lassen, dann im Zucker wenden.

5 **Füllung zubereiten:**

Konfitüre ggf. durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 4 mm) füllen. in jeden Krapfen etwas davon spritzen.

6 **Weinsoße zubereiten:**

Milch in eine Schüssel geben. Soßenpulver hinzufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Dann den Wein zufügen und gut unterrühren. Soße bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Als Ausbackfett eignet sich am besten ein geschmacksneutrales hundertprozentiges Pflanzenfett. Öl sollten Sie immer allein verwenden, niemals mit festem Fett mischen.
- Ungefüllt lassen sich die Krapfen prima einfrieren.
- Anstelle der Weinsoße können Sie auch eine Vanillesoße kochen: Aus 1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung eine Soße zubereiten und erkalten lassen, dabei gelegentlich durchrühren. 125 g Schlagsahne steif schlagen und unter die erkaltete Soße rühren.

