



Butterschmalzkrapfen einfach selber backen

Beitrag

Berliner, Pfannkuchen oder Krapfen – das süße Hefengebäck ist der Klassiker der fünften Jahreszeit. Auch wenn ausgelassene Faschingsfeste in diesem Jahr ausfallen müssen: Auf Butterschmalzkrapfen muss keiner verzichten.

Jedes Jahr nimmt die Zahl an Variationen in den Bäckereien zu. Mittlerweile gibt es Krapfenkreationen mit den unterschiedlichsten Füllungen, Glasuren und Verzierungen. Und dabei hat wohl jeder seinen Lieblingskrapfen, der, wenn er selbst gemacht wird, einfach am besten schmeckt. Das Selberbacken hat zudem den großen Vorteil, dass sich die Rezepte nach eigenem Geschmack abwandeln lassen und für die Zutaten regionale Erzeugnisse verwendet werden können. Marina Homeier, „Qualität vom Hof“-Bäuerin aus Alteglofsheim in der Oberpfalz, ist leidenschaftliche Krapfenbäckerin. Sie favorisiert die traditionelle Variante und liebt dieses Gebäck nicht nur in der Faschingsaison. In ihrer Rezeptsammlung hütet sie einen echten Schatz: das Familienrezept für Butterschmalzkrapfen, das sie aus ihrer Heimat Rehau in Oberfranken mit in die Oberpfalz nach Alteglofsheim gebracht hat.

Butterschmalzkrapfen

Das Familienrezept von Marina Homeier aus Alteglofsheim

Zutaten Hefeteig:

500 g Mehl aus der Region
2 TL Backpulver
½ Würfel Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
290 ml warme Milch
4 Eigelb
2 – 3 Prisen Salz
1 Schuss Rum
75 g Zucker
65 g Sonnenblumenöl

Zum Ausbacken:

1,5 kg Butterschmalz
½ l Sonnenblumenöl
Zum Befüllen/Bestäuben:
Hiffenmark (Hagebuttenmark) oder
Aprikosenmarmelade
Puderzucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen glatten geschmeidigen Hefeteig herstellen und diesen 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig ca. 2 – 3 cm dick ausrollen und mit einem Glas (Durchmesser ca. 8 cm) Krapfen ausstechen. Krapfen nochmals 30 Min. gehen lassen. Sollte sich die Krapfenform während des „Gehens“ stark deformiert haben, dann nochmals mit einem Glas die Form nachstechen. Anschließend werden die Krapfen im schwimmenden Fett ausgebacken – beidseitig ca. 4 Min. auf Stufe 4 von 9. Die erste Seite bei geschlossenem Topf und die zweite Seite bei geöffnetem Tiegel backen. Krapfen auf Küchentrepp etwas auskühlen lassen und mit Aprikosenmarmelade oder Hiffenmark (Hagebuttenmark) füllen. Zum Befüllen eignet sich ein Spritzbeutel mit Spitztülle.

Tipps von Marina Homeier

- Für ein gutes, geschmeidiges Ergebnis sollte der Teig gründlich mit einer Küchenmaschine (oder Thermomix – min. 2 Min. auf der Knetstufe) geknetet werden.
- Backpulver macht die Krapfen feinporiger.
- Das Öl nicht mit der Hefe in direkte Verbindung bringen, sonst können die Hefezellen nicht gut aufgehen.
- Die Qualität des Teiges steht und fällt mit den Eiern. Eigelb macht den Teig geschmeidig und sorgt für eine schöne Farbe. Am besten Eier mit einem kräftigen Dotter verwenden. Ich verzichte auf Eiweiß, denn es macht den Teig oft strohig und trocken.
- Die Fetttemperatur ist entscheidend. Ist das Fett zu heiß, wird der Krapfen sehr schnell dunkel, er ist aber nicht durch. Ist das Fett nicht heiß genug, dann saugt sich der Krapfen voll Fett und kann nicht mehr so gut aufgehen.
- Ist der Teig zu schwer, dann bekommt der Krapfen keinen schönen Rand – und das ist das Markenzeichen eines gelungenen Krapfens!
- In meiner Heimat in Rehau (Oberfranken) heißt der Krapfen „Pfannkuchen“ und wird traditionell mit Hiffenmark gefüllt.
- Das Fett höchstens 2-mal zum Krapfenbacken verwenden, sonst leidet der wunderbare Buttergeschmack der Krapfen.
- Ausgekühlte Krapfen lassen sich hervorragend tiefgefrieren. Sie tauen rasch auf und sind besonders lecker, wenn sie für 10 Min. bei 180 °C nochmals „aufgebacken“ werden.

Bericht: Bayerischer Bauernverband – **Bildrechte:** © Homeier/Qualität vom Hof







Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bauernverband
2. Bayern
3. Rezept-Tipp