



**QUALITÄT**  
vom Hof

## **Butterschmalzkrapfen - Das Familienrezept von Marina Homeier, Alteglofsheim**

### **Zutaten Hefeteig:**

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

### **Zum Ausbacken:**

1,5 kg Butterschmalz und ½ l Sonnenblumenöl

### **Zum Befüllen/Bestäuben:**

Hiffenmark 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 Topf/Tiegel backen. Krapfen auf Küchenkrepp etwas auskühlen lassen und mit Aprikosenmarmelade oder Hiffenmark füllen. Zum Befüllen eignet sich ein Spritzbeutel mit Spitztüle.





### Tipps von Marina:

1. Für ein gutes, geschmeidiges Ergebnis sollte der Teig gründlich mit einer Küchenmaschine (oder Thermomix – min. 2 Min. auf der Knetstufe) geknetet werden.
2. Backpulver macht die Krapfen feinporiger.
3. Das Öl nicht mit der Hefe in direkte Verbindung bringen, sonst können die Hefezellen nicht gut aufgehen.
3. Die Qualität des Krapfenteiges 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.
3. Die Fetttemperatur ist entscheidend. Ist das Fett zu heiß, dann wird der Krapfen sehr schnell dunkel aber nicht durch. Ist das Fett nicht heiß genug, dann saugt sich der Krapfen voll Fett und kann nicht mehr so gut aufgehen.
4. Ist der Teig zu schwer, dann bekommt der Krapfen keinen schönen Rand – und das ist das Markenzeichen eines gelungenen Krapfens!
5. In meiner Heimat in Rehau (Oberfranken) heißt der Krapfen „Pfannkuchen“ und wird traditionell mit Hiffenmark gefüllt.
6. Das Fett höchstens 2x zum Krapfenbacken verwenden, sonst leidet der wunderbare Buttergeschmack der Krapfen.
7. 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.

[www.Qualität-vom-Hof.de](http://www.Qualität-vom-Hof.de)