

Genuss
MEISTEREI
HEILIGENEICH

KURSUNTERLAGEN

WIENER KRAPPEN



Genuss
MEISTEREI
HEILIGENEICH

KURSUNTERLAGEN

Viel Spaß beim
Anrichten!

WIENER KRAPPEN

WIENER KRAPFEN

20 STÜCK

ZUTATEN

DAMPFL:

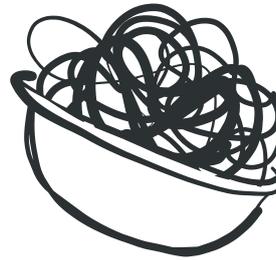
- 62 g Milch
- 40 g Hefe
- 50 g Mehl Weizenmehl Type 700

HAUPTTEIG:

- 120 g Dotter 6 Stück
- 50 g Kristallzucker
- 5 g Salz
- 250 g Milch
- 100 g Butter
- 1 Briefchen Vanillezucker
- etwas Schale von einer ½ Zitrone (unbehandelt)
- 40 g Rum
- 650 g Weizenmehl Type 700

Außerdem:

- 200 g Marillenmarmelade zum Füllen
- ca. 100 g Staubzucker zum Besieben
- ca. 1100 g Butterschmalz oder Kokosfett zum frittieren



Genuss
KURSE
HEILIGENEICH

EINKAUFLISTE



ZUBEREITUNG

KRAPFEN

SCHRITT 1:

Die Milch auf ca. 30 °C erwärmen. Die Hefe darin zerbröseln und mit dem Mehl verrühren. Mit etwas Mehl bestauben. (Das Stauben des Vorteiges verhindert die Hautbildung an der Oberfläche, begünstigt eine konstante Teigttemperatur und hilft bei der Erkennung der Vorteigführung.) Dann den Teig für ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen des Dampfls verdoppelt hat und an der Oberfläche deutliche Risse zu sehen sind.

SCHRITT 2:

Für den Hauptteig Milch, Vanillezucker, Zitronenschale, Zucker, Salz, Dotter und Butter zunächst in einem Kessel über Wasserdampf mittels Schneebesen cremig schlagen. Danach in eine Rührschüssel überführen, 40 g Rum, 450 g Weizenmehl und das Dampfl hinzufügen und alles in der Rührmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

SCHRITT 3:

Den Teig bei 30 °C im Backrohr aufgehen las-

sen (ca. 25 Minuten) und danach erneut mit dem Knethacken durchkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel à 60g formen und zugedeckt ca. 20 bis 30 Minuten erneut gehen lassen.

SCHRITT 4:

Das Fett in einem Kochgeschirr mit Deckel auf 160 °C erwärmen. Die Krapfen - Teiglinge mit der Oberseite nach unten locker in das heiße Fett legen und zugedeckt ca. 3 Min. backen. Wenn die Krapfen an der Unterseite schön goldbraun sind, diese mit Hilfe eines Kochlöffelstiels (durch leichtes anstupsen) wenden und weitere 2 Min. nicht zugedeckt fertig backen lassen. Die Krapfen mit einem Schaumschöpfer aus dem Fettbad nehmen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreuen.

ELEKTRO-GERÄTE:

MIELE Induktionskochfeld
MIELE Kombidämpfer fürs Dampfl
MIELE Backrohr zum „gehen lassen“
Küchenwaage



Genuss MEISTEREI

HEILIGENEICH

Wir freuen uns, dich bald wieder in der Genussmeisterei Heiligeneich begrüßen zu dürfen!

Bis dahin - bleib gesund und folge uns auf facebook & instagram
FB: diegenussmeisterei
Insta: #genussmeisterei

Bis bald,
der Anrichter

Wenn dir unser Kurs gefallen hat, freuen wir uns über dein LIKE auf Social-Media und über deine Google-Bewertung!

EP:Wejda

Elektro-Sanitär-Heizung
3452 Heiligeneich, Wiener Landstraße 15, Tel.: 02275/5291
www.elektro-wejda.at

Mein Service
macht den Unterschied.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

