Faschingskrapfen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Hefeteig:
500 g Mehl
50 g Zucker
2 P. Vanillinzucker
1 Fl. Rum-Aroma oder
Butter-Vanille-Aroma
1 Ei
125 g Butter (Zimmertemperatur)
30 g frische Hefe
1/4 lauwarme Milch

Zum Ausbacken:
ca. 1,5 kg Frittierfett

Zum Wälzen:
60 g feiner Zucker
nach Belieben mit
Vanillinzucker oder
Zimt mischen

Hinweis:
Wenn sie zuviele Krapfen (über 6 Stück) auf einmal frittieren, kühlt as Fett zu stark aus. Die Teigatücke saugen dann zuviel Fett auf.

Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Mehl in den *Schlagkessel* sieben. Zucker, Vanillinzucker, Aroma, Ei und butter hinzufügen. Hefe mit der lauwarmen Milch im VEMMiNA CUP 1/2 l auflösen und alle Zutaten intensiv verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Hefeteig abgedeckt ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Teig mit etwas Mehl auf der *Dauerbackunterlage* 1 cm dick ausrollen. Mit *Legy, Teddybär, Tränchen* usw. ausstechen. Teigstücke auf eine zweite *Dauerbackunterlage* setzen und zugedeckt ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Das Fett zum Trittieren erhitzen (Stielprobe).

Je 6 Teigstücke mit der Oberseite nach unten ins Fett legen (Krapfen gehen dadurch besser auf). Jede Seite ca. 2 Minuten goldbraun backen. Krapfen heraus holen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. In feinem Zucker wälzen.