

Zutaten: 200 ml Milch, 70g Butter, 500g Mehl, 50g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, Salz, 21g frische Hefe, 3 Eigelb, 400g Konfitüre ohne Stücke, 700g Rapsöl



Milch und Butter in einem Topf erwärmen.



Mehl in eine Schüssel geben und mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Hefe hinzufügen und mit lauwärmer Butter - Milchmix übergießen. Eigelbe dazugeben und ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

30 Minuten gehen lassen



Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 12 gleiche Kugeln portionieren und unter einem Tuch nochmals 30 Minuten gehen lassen.



Öl erhitzen (170 Grad) und die Krapfen ca. pro Seite 3 Minuten backen. Nun auskühlen lassen und anschließend mit Konfitüre füllen.



Guten Appetit!

Faschingskrapfen