Bunte Faschingskrapfen



40–50 Min

Zutaten für 15 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Vanillecreme

600 ml	Milch
120 g	Kristallzucker
60 g	Vanillepuddingpulver
30 g	Vanillezucker Bourbon

Für die Himbeercreme

250 g	Magertopfen
200 ml	Milch
200 g	Tiefkühl Himbeeren
4 EL	Staubzucker
1 TL	Cardamom gemahlen

Für die Curcuma Glasur

100 g	Staubzucker
1 Stk.	Zitrone (den Saft daraus)
1 EL	Curcuma gemahlen

Für die rosa Vanille Kirsch Glasur

2 EL	Kirschsaft
200 g	Staubzucker
2 EL	Wasser
Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz

Zubereitung

1. Für die Vanillecreme 250 ml Milch mit Vanillezucker und Kristallzucker aufkochen. Die restliche Milch mit dem Vanillepuddingpulver verrühren und in die kochende Milch einrühren. Den Pudding fertig kochen und danach auskühlen lassen.
2. Für die Himbeercreme die Himbeeren auftauen, mit dem Zucker vermischen und zerdrücken.
   Dann den Topfen cremig rühren und alles miteinander vermischen. Zum Schluss den gemahlenen Cardamom einrühren.
3. Die fertigen Krapfen mittig quer aufschneiden. Den Unterteil mit den vorbereiteten Füllungen toppen. Dafür die Cremen in jeweils einen Dressiersack geben und die Unterseite des Krapfens damit befüllen.
4. Um die gelbe Curcuma Glasur herzustellen den Staubzucker gemeinsam mit dem Zitronensaft mit einem Schneebesen glatt rühren. Dann den gemahlenen Curcuma einrühren und cremig schlagen.
5. Für die rosa Kirsch-Vanille Glasur die Vanille aus der Schote kratzen. Den Staubzucker mit dem Wasser verrühren. Danach den Kirschsaft dazu geben und die Vanille einarbeiten.
6. Zuletzt die Oberteile der Krapfen in die gewünschte Glasur tunken und etwas antrocknen lassen.

