Flaumige Krapfen mit Gewürzmarmelade

100–120 Min

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig miteinander vermengen und für fünf Minuten gut verkneten. Danach 45 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen.
2. Dann den Teig in ca. 45 g große Stücke teilen und jeweils zu Kugeln formen. Auf eine gut mit Mehl eingestaubte Fläche legen und die Kugeln danach nochmal mit Mehl bestäuben. Anschließend zugedeckt 15 Minuten rasten lassen. Dann mit einem Brett die Kugeln vorsichtig flach drücken, sodass diese nur noch einen Zentimeter hoch sind. Nun wieder für 20 Minuten rasten lassen.
3. Währenddessen die Füllung zubereiten. Dazu die Zutaten für die Füllung in einen Topf geben, erhitzen und gut verrühren. Danach zur Seite stellen und in einen Dressiersack mit passender Tülle füllen.
4. Nun das Butterschmalz in einer Pfanne auf 150° C erhitzen. Die einzelnen Teigstücke mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett legen und zugedeckt ca. zwei Minuten backen. Anschließend wenden und nochmals zwei Minuten ohne Deckel fertig backen.
5. Aus der Pfanne nehmen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Dann die noch warmen Krapfen mit der warmen Marmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten für 20 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

250 ml	Lauwarme Milch
3	Eidotter
1	Ganzes Ei
500 g	Weizenmehl Typ 700
50 g	Zucker
40 g	Germ
60 g	Weiche Butter
6 g	Speisesalz jodiert

Für die Füllung

300 g	Fein passierte Marillenmarmelade
1 Msp.	Cardamom, gemahlen
0.5 TL	Nelken gemahlen
0.5 Msp.	Pfeffer schwarz ganz

1 kg	Butterschmalz zum Ausbacken
	Staubzucker