

Krapfen für den perfekten Fasching

Aus dem Fasching nicht wegzudenken ist der wohlschmeckende Faschingskrapfen.

Um seinen Ursprung ranken sich viele Legenden. Wo und wie der erste Krapfen erfunden wurde ist unklar.

Sowohl die Wiener als auch die Berliner glauben die Erfinder des Krapfens zu sein. Dabei lässt sich die Geschichte des Krapfens bis zu den alten Ägyptern und ins alte Rom zurückverfolgen. So kennt man ihn auch unter den verschiedensten Bezeichnungen wie: Globuli (Antike), Chrapho oder Krapfe (Mittelalter), Pfannkuchen, Berliner, Kräppeln, Boule de Berlin (Frankreich), Jelly Doughnut (Engländer) und in Österreich Kiachln oder Bauernkrapfen etc.

Zur Krapfen Herstellung ist es empfehlenswert nur beste Rohstoffe zu verwenden.

- So sollten kleberstarke Mehle eingesetzt werden.
- Eine Zugabe von 3 Volleiern und 3 Dottern auf 1 kg Mehl verhindert eine zu große Fettaufnahme beim Backen und die emulgierende Wirkung der Eier verbessert die Teigstruktur, die Oberflächenstruktur wird verbessert und der „weiße Ring“ (Kragen) als Qualitätsmerkmal bildet sich besser aus.
- 6 - 8 % Fett und 4 - 6 % Zucker Zugabe zum Teig sind optimal
- 3 - 5 % Rum Zugabe zum Teig verhindert ebenso eine zu große Fettaufnahme beim Backen
- ein Hefevorteig (Dampfl, Uri, etc.) ist bei der jetzigen Hefequalität nicht mehr notwendig

Mein Rezeptvorschlag:

1,00 kg Weizenmehl 480 oder 700 glatt (kleberstark)

0,30 kg Milch (zirka)

0,01 kg Salz

0,05 kg Zucker

0,06 kg Butter oder Margarine

0,15 kg Vollei (3 Stück)

0,06 kg Dotter (3 Stück)

0,06 kg Hefe frisch

0,04 kg Rum



Vanillezucker, Zitronenschale, 1 Pk. Backpulver unter das Mehl sieben (erhöht die Standfestigkeit des Kragens beim Krapfen))

Herstellungshinweise: (Empfehlenswert für alle Krapfen-Rezepte)

- Eier, Salz, Zucker, Vanille, Zitrone, Rum gut auflösen und zirka 30 – 45 Minuten stehen lassen (mehr Färbekraft der Eier)
- Hefe und Milch dazu und gut aufrühren
- Fett und Mehl dazugeben
- Weichen Teig bereiten (Knetzeit zirka 10 - 12 Minuten)
- *** **Fritterfett** auf zirka 100 °C aufheizen
- 15 – 20 Minuten den Teig ruhen lassen (mit Plastiktuch leicht zudecken)
- Zu Teigstücken mit 0,05 kg Teiggewicht auswiegen und rund schleifen
- Alle schon rund geschliffenen Teigstücke nochmals glatt nachschleifen und auf einer mit einem Leinentuch überzogenen Styroporplatte absetzen (!! Kein Staubmehl verwenden, es würde im heißen Fritterfett verbrennen!!)
- Jedes abgesetzte Teigstück hochheben und nach einer viertel Drehung wieder auf das unbestäubte Tuch setzen.
- Die Teiglinge mit einem Baktrennpapier abdecken und eine Plastikfolie darüber legen
- *** **Fritterfett** auf zirka 140 °C aufheizen
- Teiglinge für zirka 50 Minuten auf einem warmen Platz garen lassen
- Plastikfolie entfernen und die Teiglinge absteifen lassen (z.B.: zum offenen Fenster stellen)
- *** **Fritterfett** auf 170 °C aufheizen
- Mit der abgesteiften Oberfläche nach unten in das heiße Fritterfett (170°C) legen und die Fritöse mit einem Deckel zudecken, nach 4 Minuten den Deckel entfernen und die Teiglinge wenden (nicht mehr zudecken). Nach weiteren 4 Minuten nochmals wenden, sodass die Oberfläche ein 2. Mal für 1 Minute nachgebacken wird. Zurückwenden, aus der Fritterfett nehmen und für 2-3 Minuten abtropfen lassen.
- Mit Marillenmarmelade, der etwas Rum beigefügt wurde, füllen (zirka 0,01 kg pro Krapfen) und mit Staubzucker bestreuen oder in Fondant tunken.
- *** **verbrauchtes Fritterfett** (zirka 0,005 kg pro Krapfen) durch kaltes Fritterfett ergänzen.
- *** !! Immer gleiche Fritterfett - Produkte verwenden!!!
- *** Niemals verschiedene Fritterfett - Produkte untereinander vermischen!!!
- *** Fritterfette mit hohem „Rauchpunkt“ (mindestens 190 °C und darüber) verwenden

Fehleranalyse

- Wenn Krapfen in der Pfanne schrumpfen, dann ist der Teig nicht optimal geknetet (zu kurze Knetzeit).
Abhilfe: Knetzeit überprüfen und Teig optimal auskneten
- Wenn Krapfen unförmig backen, dann sind die Teiglinge zu stark verhautet oder der Teig ist zu fest.
Abhilfe: Teiglinge vor zu viel Zugluft schützen und Teigfestigkeit überprüfen.
- Zu kleines Gebäck, dann war die Stückgare zu kurz, oder auch zu lang, oder es wurde ohne Deckel gebacken.
- Mangelhafte „Kragenbildung“, dann ist der Teigling beim Backen zu tief eingesunken.
Abhilfe: Zu viel Fett im Teig, Teiglinge zu wenig gegart, Teiglinge vor dem Backen zu wenig absteifen lassen.
- Bläschenbildung auf der Krapfenoberseite, zu feuchte Oberseite des Teiglings beim Einlegen in das Fritterfett.