



Krapfen mit Nougatfüllung

Zutaten für ca. 30 Stück:

Vorteig:

- 250 g Weizenmehl 550
- 250 ml Milch
- 1g Hefe

Hauptteig:

- 501 g Vorteig
- 750 g Weizenmehl 550
- 190 ml Milch, kalt
- 100 g Eier (2 Stück)
- 40 g Eigelb (2 Stück)
- 150 g Butter, kalt
- 120 g Zucker
- 20 g Hefe
- 10 g Salz
- Saft einer Zitrone
- Vanille

ca. 1.885 g Gesamtteig

Zum Ausbacken:

- 1000 g neutrales Pflanzenfett
(z.B. Biskin)

Zubereitung:

Vorteig:

Alle Zutaten miteinander verrühren und bei Raumtemperatur für 16-24 Stunden stehen lassen.

Hauptteig:

Zunächst den Vorteig mit dem Mehl, Eier und Milch für ca. 5-6 Minuten verkneten.

Anschließend die restlichen Zutaten zugeben und den Teig weitere 5-6 Minuten auskneten. Den Teig nun abgedeckt für ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Danach ca. 60 g schwere Portionen abwiegen und rund formen. Die Teiglinge werden so in eine Gärbbox mit Einleger gesetzt. Den Einleger vorher leicht mit Stärke ausstauben. Die Krapfen nun ca. 90-120 Minuten gehen lassen bis sie sich vom Volumen gut verdoppelt, nicht ganz verdreifacht haben.

Nach der Gare die Krapfen für 30 Minuten kalt stellen.

Währenddessen kann das Pflanzenfett auf ca. 170-180° C erhitzt werden. Sind die Krapfen durchgekühlt, mit einem Teigschaber vorsichtig lösen und mit der glatten Seite zuerst vorsichtig ins Fett geben. Den Topf mit einem Deckel abdecken. Nach ca. 2:30 Minuten die Krapfen wenden und ohne Deckel weitere 2:30 Minuten backen. Dann werden Sie wieder gewendet, 1 Minute backen, nochmals wenden und ebenfalls 1 Minute backen. Anschließend aus dem Fett nehmen und abkühlen lassen.



Die Krapfen können nach Belieben verziert werden.

Anleitung:



... ins Fett geben



.. wenden



... fertig backen



.. aus dem Fett nehmen,
verzieren und genießen.

Zutaten für die Füllung:

- 800 ml Milch
- 80 g Zucker
- 80 g Eigelb (4 Stück)
- 50 g Stärke

- 200 g Nougat



Zubereitung Füllung:

Für die Füllung Milch und Zucker aufkochen. Das Eigelb mit der Stärke verrühren und in die kochende Milch unter ständigem Rühren unterrühren und nochmals kurz aufkochen lassen.

Die Masse nun abgedeckt auskühlen lassen. Am nächsten Tag den Nougat schmelzen und unter die abgekühlte Masse rühren. Diese kann nun mit einer Garnierspritze in die Krapfen gespritzt werden.

Die Krapfen können mit geschmolzener Schokolade überzogen und nach Belieben verziert werden.