

Karnevals-Krapfen mit dem Gelben Klassiker 'VERPOORTEN-PunschKrapfen'

Zutaten

Der gelbe Klassiker - VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör! Neue Karnevals-Rezepte:
VERPOORTEN-PunschKrapfen

(für ca. 10-15 Stück)

Teig:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN-Punsch
250 ml Milch
250 ml Wasser
150 g Butter
250 g Weizenmehl (Typ 405)
1 Prise Muskatnuss
380 g Eier (ca. 7 Stck.)

100 g in Rum eingeweichte Rosinen oder Apfelstücke
150 g Zimtucker (zum Bestreuen bzw. Wälzen)

Zum Ausbacken:

2 kg Frittierfett

Füllung:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN-Punsch
250 ml Milch
250 ml Sahne
80 g Zucker
2 Stck. Eigelb
1 Prise Salz, Vanille, Zitronenabrieb
60 g Puddingpulver oder Cremepulver

Zubereitung

Teig:

1. Milch, Wasser, Muskatnuss und die Butter in einem Topf aufkochen und anschließend das Mehl mit einem stabilen Kochlöffel einrühren.

2. Diese Masse so lange »abrösten«, bis sie sich vom Boden löst und das Mehl gänzlich gebunden ist. (Das sorgfältige Abrösten der Masse ist wichtig für die Lockerung des Gebäcks beim Frittieren.)

3. Nun sollten Sie die noch heiße Masse auf ein Tablett oder eine Arbeitsfläche ausstreichen, um sie abzukühlen zu lassen.



[Link zum Rezept: Karnevals-Krapfen mit dem Gelben Klassiker 'VERPOORTEN-PunschKrapfen'](#)

Karnevals-Krapfen mit dem Gelben Klassiker 'VERPOORTEN-PunschKrapfen'

4. Jetzt können Sie mit dem Handrührgerät die Eier vorsichtig untermischen, bis diese von der Masse aufgenommen sind. (Es sollte kein flüssiges Ei mehr zu sehen sein. Vorsicht: Die Masse auf keinen Fall schaumig rühren!) Arbeiten Sie anschließend noch die Rosinen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Krapfenmasse.

Ausbacken:

5. Erhitzen Sie das Frittierfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf ca. 170° C. Stechen Sie mit einem Esslöffel eine ca. 50 g schwere Menge des Krapfenteigs ab. Mithilfe zweier leicht eingeölter Esslöffel können sehr einfach »Nocken« aus dem Teig geformt werden. Lassen Sie die einzelnen Krapfen vorsichtig mit den Esslöffeln in das heiße Fett gleiten. Vorsicht: Die Krapfen gehen auf!

Füllen Sie daher nicht zu viele gleichzeitig in den Topf. Decken Sie den Topf dann für ca. 2 min ab (Fritteuse: Deckel schließen) und drehen die Krapfen anschließend mit einer Gabel, um eine gleichmäßige Bräunung des Gebäcks sicherzustellen.

6. Lassen Sie nun die gebackenen Krapfen auf einem Küchentuch oder Sieb kurz auskühlen und bestreuen Sie danach mit Zimtzucker oder – je nach Geschmack – nur mit Zucker.

Füllen:

7. Milch und Sahne miteinander verrühren. Drei Viertel der Milch-Sahnemenge in einem Topf mit Zucker und den Gewürzen (Vanille, Zitrone, Salz) aufkochen.

8. Die restliche Flüssigkeit wird mit dem Puddingpulver und dem Eigelb klumpenfrei verrührt und in die kochende Masse mit einem Schneebesen sorgfältig eingerührt.

9. Veredeln Sie nun den Pudding mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und kühlen die Punsch-Creme, abgedeckt mit Frischhaltefolie, ab.

10. Vor dem Füllen in die Krapfen sollte die Creme nochmals kräftig durchgerührt werden. Sie kann dann mit einem Spritzbeutel und einer kleinen Lochtülle in die Krapfen eingefüllt (»eingespritzt«) werden.

Köle Allaaf!

[Link zum Rezept: Karnevals-Krapfen mit dem Gelben Klassiker 'VERPOORTEN-PunschKrapfen'](#)