

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Fränkische Faschingskrapfen mit Hiffenmark

### Zutaten:

#### Zutaten für ca. 20 Krapfen:

1 kg Mehl  
40 g Hefe  
200 g Butter  
2 bis 3 EL Zucker  
1 gestrichener EL Salz  
4 Eier  
2 Eigelb  
1/2 Liter Milch  
1 guter Schuss fränkischer Zwetschgenschnaps  
Zum Ausbacken: 500-1000 g Pflanzenfett  
für die Füllung: Hiffenmark  
Puderzucker oder feiner Haushaltszucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Die Hefe mit warmer Milch und Zucker ansetzen, bis sie schäumt.

Aus den zimmerwarmen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Manche setzen dazu zunächst das Mehl mit der in lauwarmer Milch aufgelösten Hefe als Vorteig (Dampferl) an und lassen diesen eine Zeit lang gehen.

Die übrigen Zutaten hinzufügen, alles gut durchkneten und den Teig mehrmals auf die Arbeitsfläche schlagen. Danach 1 Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Anschließend wird der Teig 2 - 3 cm dick ausgerollt. Aus diesem können runde Stücke ausgestochen werden.

Diese gehen mit einem Küchentuch bedeckt nochmals gut auf.

Dann erhitzt man das Pflanzenfett in einem geeigneten tiefen Topf, gibt die Teigstücke hinein, übergießt sie mit Fett und läßt sie zunächst von der Unterseite ca. 4 Minuten goldgelb ausbacken. Dann wendet man sie, gießt wiederum Fett darüber und läßt auch die zweite Seite 4 Minuten goldgelb ausbacken.

Man nimmt sie mit einem Schöpflöffel heraus.

Hiffenmark in eine Garnierspritze oder Spritzbeutel füllen und damit die Krapfen noch im warmen Zustand befüllen.

Dabei die Spritztülle tief von der Seite in den Krapfen stecken durch Hin- und Herbewegungen einen Hohlraum schaffen und beim Herausziehen das Hiffenmark gleichmäßig im Krapfen verteilen.

Krapfen erkalten lassen und anschließend mit Puderzucker oder Kristallzucker bestreuen.

### Tipp:

Ein reines und geschmackneutrales Pflanzenfett verwenden! Hier nicht am Geld sparen! Darauf achten, dass das Fett hell bleibt. Entweder durch Nachgeben von frischem Fett oder Austauschen.