

Flüsse der Genüsse

Schnur- oder Hoamfoahr Krapfen

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Zutaten

500 g Mehl, knapp 1/4 l Milch, 4 Dotter, 50 g Butter, 60 g Zucker, 1 Pkg. Trockenhefe, 1 TL Salz, 2 EL Rum, abgeriebene Schale einer Orange, 1 Prise Vanillezucker

1,5 l frisches Sonnenblumenöl zum Backen, 500 g Butterschmalz (geklärte Butter) für Herstellung der Eierfransen

Fülle

250 g Korinthen (Weinbeeren), 4 cl. Rum, Zucker nach Belieben, unbehandelte Orangenschale

Eierfransen

4 Eier, 1 Fingerspitze Mehl

Zubereitung

Weinbeeren mit 4 cl. Rum, Zucker und abgeriebener Orangenschale marinieren und sechs Stunden ziehen lassen.

Gesiebtes, erwärmtes Mehl mit der zerlassenen Butter, der lauwarmen Milch, der Trockenhefe und den übrigen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten, und 20 Minuten gehen lassen.

Danach wieder abarbeiten (abschlagen), ca. 80 g schwere Stücke abstechen und zu kleinen Kugeln formen.

Diese Kugeln mit dem Nudelholz ca. 1 cm dick auswalken (auswalzen), mit den marinierten Weinbeeren füllen, zusammenklappen und mit einem Krapfen-Ausstecher (8 cm) ausstechen.

Krapfen auf ein, mit Mehl bestäubtes, Brett legen, mit einem Küchentuch zudecken und nochmals zwanzig Minuten rasten lassen.

Anschließend werden sie - in einem Topf mit ca. 21 cm Durchmesser - in nicht zu heißem Öl schwimmend heraus gebacken.

Dabei immer wieder heißes Fett mit dem Schöpflöffel über die Oberseite der Krapfen gießen. Sobald die eine Seite eine goldgelbe Farbe angenommen hat, umdrehen und Vorgang wiederholen bis auch die zweite Seite goldgelb gebacken ist.

Krapfen aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit werden 4 Eier mit einer Fingerspitze Mehl in einer Schüssel fest verschlagen (verquirlt).

In einem Topf (ca. 17 cm-Durchmesser) wird Butterschmalz erwärmt.

Die ausgekühlten Krapfen werden einzeln in die Eiermasse getaucht, dann lässt man sie über dem Topf abtropfen, wobei sich Fäden bilden. Mit flinken Handbewegungen erzeugt man mit diesen Fäden im - nicht zu heißen Fett - eine Art Netz (Eierfransen). Anschließend legt man die Krapfen auf dieses Netz, dreht sie rasch um, und nimmt sie, verziert mit den Eierfransen, aus dem erhitzten Butterschmalz.

Nach dem Anrichten werden die Krapfen mit Staubzucker bestreut.

Die Schnur- oder Hoamfoahr Krapfen können warm aber auch kalt gegessen werden.

VARIATION

Statt Korinthen können auch Rosinen verwendet werden.

TIPPS von Hermann Oberreiter & Markus Pfeiffenberger

Wenn kein Krapfen-Ausstecher in der passenden Größe zur Verfügung steht, kann man auch ein Glas nehmen.

Die Krapfen können ca. 2 Monate tief gefroren werden. Zum Auftauen nimmt man sie ca. 2 Stunden vor dem Gebrauch aus dem Tiefkühler und lässt sie bei Zimmertemperatur auftauen.