

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Nelson Müller



Richard Rauch

Spagatkrapfen mit Preiselbeeren, Vogelbeeren und Vanille-Schlagobers

Zutaten für zwei Personen

Für die Krapfen:

420 g glattes Weizenmehl
210 g Butter
3 Eier
50 ml Milch
50 ml Weißwein
100g Puderzucker
1 EL gemahlener Zimt
1 Prise Salz
1 L Öl, zum Herausbacken

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit der Butter abbröseln, sodass keine Butterstücke mehr zu sehen sind.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Das Mehl zu einem Hügel zusammenschieben, in der Mitte ein Grübchen machen und die drei Eigelbe hineingeben. Gemeinsam mit der Milch verrühren und dabei Mehl einarbeiten. Anschließend den Weißwein und Salz hinzugeben und zu einem schönen glatten Teig kneten. Vorsicht, die Milch nicht direkt mit dem Wein vermischen. Die Milch könnte dabei gerinnen!

Spagatkrapfenteig in Frischhaltefolie wickeln und 5-6 Stunden, oder über Nacht, in den Kühlschrank legen. Am nächsten Tag den Teig dritteln. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Jedes Drittel nacheinander messerrückendick mit einem Nudelholz ausrollen und mit einem Tafelmesser oder Teigrad zu 8x5 cm großen Rechtecken schneiden und wiederum kühl stellen.

Öl in einem kleinen Topf auf 160-180 Grad erhitzen. Die Teigstücke einzeln in die Spagatkrapfenzange einklemmen und im nicht zu heißen Öl goldbraun herausbacken. Das Fett soll leicht dahinblubbern und die Spagatkrapfen auf der Innenseite etwas Farbe annehmen, dann sind sie perfekt. Wir arbeiten zeitgleich mit zwei Spagatkrapfenzangen, sogenannte "Modeln", die genau in dem Topf Platz haben. Abwechselnd backen, herausnehmen, neu auflegen, backen und so weiter.

Die fertigen Spagatkrapfen aus der Zange nehmen und auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Puderzucker mit Zimt gut verrühren. Spagatkrapfen nebeneinander legen und mit dem Zimtzucker bestreuen.

Für den Vanille-Schlagobers:

250 ml Schlagsahne
1 Vanilleschote

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Schlagsahne mit Vanillemark cremig aufschlagen und zu den Krapfen servieren.

Für die Garnitur:

100 g Preiselbeermarmelade
50 g eingelegte Vogelbeeren

Preiselbeermarmelade und Vogelbeeren mischen und zu den Krapfen servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.