

Krapfen aus dem Backrohr (Topfenteig mit Nussfülle)

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 60-90 Minuten

Portionen: Circa 15 Krapfen

Zutaten Teig:	Einheit
Mehl glatt	400g
Topfen fein	250g
Ei (M)	1 Stück
Staubzucker (gesiebt)	80g
Vanillezucker, Backpulver	Je 1 Pkg.
Milch, Öl	Je 100ml
Staubzucker zum Anrichten, 1 Ei zum Bestreichen	
Für die fruchtige Nussfülle:	
Nüsse gerieben	50g
Marmelade fein (Marille oder Beerenfrucht)	2 Esslöffel
Kakao, Rum, Honig, Zucker	Je 1 Esslöffel



Foto: © Markus Leingruber - www.spezialithek.at

- 1) Die geriebenen Nüsse kurz in einer Pfanne anrösten (nur bräunen damit ein leichtes Röstaroma entsteht) und auskühlen lassen.
- 2) Für den Topfenteig Mehl, Staubzucker, Vanillezucker und Backpulver in eine Rührschüssel versieben.
- 3) Nach und nach Topfen, Ei, Milch und Öl begeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Fertigen Teig 1 Stunde kaltstellen.
- 4) In der Zwischenzeit das Backrohr bei Ober/Unterhitze auf 180°C (Heißluft 160°C) vorheizen.
- 5) Zurück zur Nussfülle. Marmelade, Kakao, Rum, Honig und Zucker abrühren und die gerösteten Nüsse begeben.
- 6) Den Teig mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche circa 1cm (Fingerdick) ausrollen.
- 7) Mit einem Ringausstecher die Krapfen auf der Hälfte des Teiges einzeichnen und mit versprudelten Ei bestreichen.
- 8) Die Nussfülle mit einem Teelöffel in die Mitte der Kreise setzen. Die andere Hälfte des Teiges vorsichtig drüberlegen und um die Nussfülle festdrücken. Mit dem Ringausstecher die Krapfen fertig ausstechen und auch ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- 9) Die Teiglinge im Backrohr bei 180°C Ober/Unterhitze auf (Heißluft 160°C) für circa 15 Minuten goldgelb backen.
- 10) Fertige noch warme Krapfen am Blech mit Zucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at