

So wird ein Krapfen gemacht!

1



Zuerst werden Wasser, Eier, Hefe und Salz zu einem Teig vermengt und gut durchgerührt. Wichtig ist dabei natürlich, dass nur die allerbesten Zutaten verwendet werden, denn dann schmeckt der Krapfen umso besser!

2



Danach werden in einer Portioniermaschine aus dem Krapfenteig viele kleine „Teiglinge“ gemacht – so nennt man die rohen Krapfenbällchen. Der perfekte Krapfen wiegt ca. 60 Gramm und hat einen Durchmesser von zehn Zentimetern.

3



Nach dem Portionieren dürfen sich die rohen Krapfen erst mal drei bis vier Stunden ausruhen. Die enthaltene Hefe beginnt nun zu arbeiten und sorgt dafür, dass der Teig schön locker wird und die Krapfen dann später herrlich flaumig werden.

4



Die Krapfen werden nun in 170 Grad heißem Fett zuerst vier Minuten mit der Oberseite, dann vier Minuten mit der Unterseite und zum Schluß noch einmal eine Minute mit der Oberseite gebacken. So bekommen sie ihre schöne goldbraune Farbe.

5



Im vorletzten Schritt kommt nun das Wichtigste in den Krapfen, wie INGO findet: die leckere Füllung! Jeder Krapfen wird von Hand gefüllt. Ganz schön viel Arbeit!

6



Zum Abschluss werden die Krapfen noch mit feinstem Staubzucker bestreut. Jetzt endlich ist die süße Faschingsleckerei bereit zum Genießen! Lei lei!



INGOs Genuss-Tipp:

Verziere deine Krapfen doch einfach selbst! Dazu brauchst du nur deine Lieblingszutaten – zum Beispiel Schokoladenglasur, bunte Streusel oder Schokolinsen. Lass dir von deinen Eltern beim Erwärmen der Glasur helfen, überziehe deinen Krapfen dann mit einer Schicht Schokolade und bestreue die noch warme Glasur mit deiner Deko. Abkühlen lassen und genießen!

www.ingo.at

INTERSPAR

