

Für den Teig:

500 g glattes Mehl
50 g Zucker
½ TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker
20 g Frischhefe oder 1 Pkg (7 g) Trockenhefe
230 ml lauwarme Milch
½ TL Zitronenschalenabrieb
½ TL Orangenschalenabrieb
1 ganzes Ei und 2 Eigelbe
50 g geschmolzene Butter
Prise Salz

Füllungen für die Krapfen:

Vanillecreme:

500 ml Milch
4 Eigelbe
80 g Zucker
½ TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker
50 g Speisestärke/Maisstärke
50 g Butter
Prise Salz

Zubereitung Teig:

- 1) In eine Schüssel gebt ihr die lauwarme Milch (die Temperatur ist wichtig, da zu heiße Milch die Hefe kaputt macht!), den Zucker samt Vanillepulver, die zerbröckelte Hefe und 2-3 EL vom Mehl und verrührt das ganze bis eine Art Paste entstanden ist. Diese wird mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt und an einem warmen Ort 15 min gehen gelassen. Danach ist sie voluminöser und leicht schaumig.
- 2) Gebt das Mehl, die Prise Salz und den Zitronen- und Orangenschalenabrieb in eine Rührschüssel.
- 3) Gebt die Hefemischung, die verquirlten Eier und die geschmolzene Butter (darf nicht zu heiß sein) zum Mehl dazu. Ich verwende meine Küchenmaschine mit Knethaken. Verknetet einen feuchten Teig (siehe Video) und knetet ihn am besten 10 min lang mit der Maschine, bis er schön weich und elastisch ist. Fügt dabei kein weiteres Mehl hinzu.
- 4) Gebt den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn durch und formt eine Kugel. Diese gebt ihr in eine befettete Schüssel und lasst den Teig an einem warmen Ort 50-60 min gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 5) Gebt den gegangenen Teig vorsichtig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und walgt ihn mit einem Nudelholz etwa 5 mm dick aus. Stecht etwa 7 cm große Kreise aus (wenn ihr Donuts macht, stecht ihr in der Mitte noch einen kleinen Kreis aus – siehe Video) und gebt diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Deckt die Kreise mit einem Küchentuch ab und lasst sie etwa 20-30 min lang gehen, bis sie ihr Volumen nochmals verdoppelt haben.



Marillenmarmelade, Powidl/
Pflaumenmarmelade oder
Erdbeer- bzw. Himbeermarmelade
(für Bauernkrapfen)

Frischkäse-Puderzucker Guss:

80 g Frischkäse
100 g Puderzucker
Saft einer halben Zitrone
2 EL Milch

Schokoladeglasur:

150 g dunkle oder helle Kuvertüre
2 EL Öl



KRAPFEN – BERLINER – KREPPEL – DONUTS

BAUERNKRAPFEN

6) In einem Topf erhitzt ihr ca. 1,5-2 l Öl (je nach Größe des Topfes). Die Krapfen sollten darin schwimmen können, ohne den Boden zu berühren. Das Öl erhitzt ihr auf 160-170 ° C. Wenn ihr kein Thermometer und keine Fritteuse verwendet, erhitzt es zunächst auf stärkster Stufe (bei mir ist das die 9). Wenn ihr einen Zahnstocher oder Holzlöffel in das Fett haltet, bilden sich rundherum kleine Bläschen. Das ist ein Zeichen dafür, dass das Fett heiß ist. Dann reduziert ihr die Hitze auf Stufe 3-4, wartet ein paar Minuten ab und könnt die ersten Krapfen ins Fett gleiten lassen.

7) Nehmt die Krapfen vorsichtig vom Papier herunter, dreht sie um, d.h die Oberseite kommt als erstes ins Fett, legt sie am besten auf einen Schaumlöffel und ins Fett. Gebt einen Deckel auf den Topf, wartet ca. 2 min ab, nehmt den Deckel weg, dreht sie um und backt sie ohne Deckel wieder ca. 2 min lang.

8) Gebt die ausgebackenen Krapfen auf ein mit Küchenrolle ausgelegtes Tablett, um das überschüssige Fett aufzufangen.

9) Wenn sie nur mehr lauwarm sind, könnt ihr mit dem Befüllen beginnen. Wählt eine Füllung oder Glasur eurer Wahl und füllt bzw. dekoriert sie, wie im Video gezeigt.

Zubereitung Vanillecreme:

1) Erhitzt die Milch in einem Topf. In der Zwischenzeit mixt ihr die Eigelbe und den Zucker mit dem Vanillepulver/Vanillezucker so lange, bis die Masse hellgelb ist.

2) Fügt die Stärke hinzu und mixt weiter bis sich diese mit den restlichen Zutaten verbunden hat. In der Zwischenzeit ist die Milch heiß und wird langsam und unter Rühren in die Eigelb-Zuckermischung gegossen.

3) Die Mischung gebt ihr wieder in den Topf und köchelt sie unter ständigem Rühren bis daraus ein dickflüssiger Pudding entstanden ist.

4) In den fertigen Pudding rührt ihr die Butterwürfel und die Prise Salz ein, füllt ihn um und deckt ihn mit Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut bildet.

5) Kurz vor dem Befüllen, wird die Masse mit einem Schneebesen oder Mixer cremig gerührt, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle gefüllt und ist bereit zum Befüllen.

Zubereitung Frischkäse-Puderzucker Guss:

Mixt den Frischkäse mit dem Zitronensaft und Puderzucker cremig. Fügt die Milch hinzu bis daraus eine cremige Glasur entstanden ist. Die Glasur könnt ihr mithilfe eines Pinsels anbringen oder die Krapfen/Donuts einfach eintauchen.

Schokoladeglasur:

Schmelzt die zerkleinerte Schokolade zusammen mit dem Öl über einem Wasserbad. Die Glasur könnt ihr mithilfe eines Pinsels anbringen oder die Krapfen/Donuts einfach eintauchen.

*Die Vanillecreme reicht für die komplette Menge an Krapfen aus, d.h wenn ihr sie mit verschiedenen Füllungen zubereiten wollt, dann halbiert die Zutaten für die Vanillecreme. Sollte euch etwas davon übrig bleiben – keine Angst, sie schmeckt auch so sehr lecker und kann als Dessert gelöffelt werden.

Za tijesto:

500 g brašna
50 g šećera
½ kašičice vanilije u prahu ili pak. vanilin
šećera
20 g svježeg ili 1 pak. (7 g) suhog kvasca
230 ml toplog mlijeka
½ kašičice naribane korice od limuna
½ kašičice naribane korice od narandže
1 cijelo jaje i 2 žumanjka
50 g otopljenog maslaca
prstohvat soli

Punjenja za krofne:

Krema od vanilije:

500 ml mlijeka
4 žumanjka
80 g šećera
½ kašičice vanilije u prahu ili pak. vanilin
šećera
50 g gustina/škroba
50 g maslaca
prstohvat soli

Priprema tijesta:

- 1) U jednu posudu sipajte toplo mlijeko (umjerena temperatura je jako bitna kako ne biste uništili kvasac!), šećer, vaniliju u prahu/vanilin šećer, izmrvljeni kvasac i 2-3 kašike od ukupne količine brašna. Dobro promiješajte dok se ne stvori kremasta pasta. Prekrijte je kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu da nadolazi oko 15 min. Nakon tog vremena će imati više volumena i biće još kremastija.
- 2) Sipajte brašno u posudu u kojoj ćete mijesiti tijesto, skupa sa koricom od limuna i narandže i prstohvatom soli.
- 3) U brašno dodajte kvas, umućena jaja i otopljeni maslac (ni on ne smije biti vreo!) Za mijesenje koristim mašinu sa nastavcima za tijesto i pustim je da mijesi oko 10 min kako bi tijesto bilo što elastičnije i mekše. Ne dodajte više brašna nego u receptu navedeno.
- 4) Tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu i dobro premijesite pa formirajte kuglu. Stavite je u pomašćenu posudu i ostavite na toplom mjestu da nadolazi 50-60 min dok se ne udvostruči.
- 5) Nadošlo tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu i razvaljajte na otprilike 5 mm debljine. Vadite krugove od otprilike 7 cm pomoću modlice ili čaše. Ako pravite donuts, iz sredine krugova vadite još po jedan manji. Krugove redajte na tacnu obloženu pek papirom pa ih prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu da nadolaze oko 20-30 min dok se ne povećaju.



marmelada od marelica, šljiva,
jagoda ili malina

Glazura od svježeg sira i šećera u prahu:

80 g svježeg sira
100 g šećera u prahu
sok od pola limuna
2 kašike mlijeka

Čokoladna glazura:

150 g tamne ili bijele kuverture/
čokolade
2 kašike ulja



KROFNE - KRAFNE – POKLADNICE - DONUTS

- 6) U loncu zagrijte 1,5-2 l ulja (zavisno od veličine lonca). Bitno je da krofne mogu da plivaju bez da dodiruju dno šerpe. Ulje zagrijte na 160-170 stepeni. Ako nemate termometar ili fritezu, zagrijte ga prvo na najjačoj vatri (kod mene je to 9. stepen). Pomoću čačkalice ili kuhače kontrolišite da li se stvaraju mjehurići kad ih umočite u ulje. U tom slučaju je vrelo. Sad smanjite vatru na 3 ili 4. stepen i sačekajte koji min. Potom počnite prženjem krofni/donutsa.
- 7) Oprezno ih skinite sa pek papira i okrenite naopako, tj. gornja strana prvo ide u ulje. Ja ih stavljam na lopaticu ili cjedilo pa ih polako spuštam u ulje. Odmah stavite poklopac i pržite ih oko 2 min. Potom odstranite poklopac, okrenite ih pa nastavite još 2 min (bez poklopca).
- 8) Izvadite ih na tacnu obloženu kuhinjskim papirom koji će pokupiti višak ulja.
- 9) Kad su se malo ohladili, punite ih po želji. Izaberite punjenje i glazuru pa ih dekorišite npr. kao u videu pokazano.

Priprema kreme od vanilije:

- 1) Zagrijte mlijeko na vatri. U međuvremenu kremasto umutite žumanjke, šećer i vaniliju u prahu/vanilin šećer dok ne poprime svijetlo žutu boju.
- 2) Dodajte gustin pa nastavite da miksate dok se sastojci ne sjedine. U međuvremenu se i mlijeko ugrijalo pa ga polako i uz stalno miješanje sipajte u mješavinu žumanjaka i šećera.
- 3) Mješavinu vratite u lonac i kuhajte uz stalno miješanje, dok se ne stvori gusti puding.
- 4) U gotovi puding umiješajte prstohvat soli i maslac. Prebacite ga u plosnatu posudu kako bi se brže ohladio pa ga prekrijte slojem prozirne folije tako da ga dodiruje.
- 5) Pred samo punjenje, smjesu pomoću metlice za snijeg ili mikserom još jednom promiješajte/promiksajte pa je prebacite u špic kesicu sa malim rupičastim nastavkom i punite krofne.

Priprema glazure od svježeg sira i šećera u prahu:

Mikserom kremasto umutite svježi sir, sok od limuna i šećer u prahu. Dodajte mlijeko i napravite ne previše rijetku glazuru, koju ćete na krofne nanijeti pomoću kista ili ih jednostavno u nju umakati.

Čokoladna glazura:

Na pari otopite tamnu ili bijelu čokoladu sa uljem. Glazuru na krofne nanosite pomoću kista ili ih jednostavno u nju umočite.

*Ova krema od vanilije je dovoljna za cijelu količinu tijesta/krofni. Ako ćete krofne puniti raznim punjenima, preporučila bih vam da mjere za kremu od vanilije prepolovite. Ako vam ipak ostane kreme, ne brinite, i ovako je jako ukusna i možete je pojesti kao malo bogatiji puding desert.