



FLAUMIGE OFENKRAPFEN MIT VANILLECREME

Für den Teig für 12 Krapfen:

500 g Weizenmehl (in Ö Typ W480, in D Typ 405)
Prise Salz
jeweils ½ TL Zitronen- und Orangenschalenabrieb
1 Msp. Vanillepulver (alternativ Vanilleschote, Vanilleextrakt oder Vanillezucker)
230 ml lauwarme Milch
80 g Zucker
½ Würfel Frischhefe (=20 g)
oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)
1 ganzes Ei und 2 Eigelbe (Größe M)
60 g Butter

Vanillecreme:

700 ml Milch
4 Eigelbe
170 g Zucker
1 Msp. Vanillepulver (alternativ Vanilleschote, Vanilleextrakt oder Vanillezucker)
80 g Speisestärke
350 ml Sahne (ich verwende Konditorsahne)

Zum Bestreuen Puderzucker

Zubereitung Creme:

- 1) Gebt die Milch in einen Topf und kocht sie auf. In einer Schüssel mixt ihr Eigelbe, Zucker und Vanillepulver cremig. Fügt die Speisestärke hinzu.
- 2) Lasst die heiße Milch unter ständigem Rühren in die Eigelb-Mischung einfließen. Die gesamte Mischung gebt ihr zurück in den Topf und kocht sie unter ständigem Rühren, bis daraus ein dickflüssiger Pudding geworden ist.
- 3) Füllt diesen in eine flache Form um und deckt ihn mit Frischhaltefolie so ab, dass diese ihn an der Oberfläche berührt. Lasst den Pudding (bei Zimmertemp.) vollständig auskühlen. In der Zwischenzeit bereitet ihr den Teig zu.

Zubereitung Teig und Fertigstellung der Creme:

- 1) Vermischt die trockenen Zutaten in der Rührschüssel eurer Küchenmaschine: Mehl, Salz, Vanillepulver, Zitronen- und Orangenschalenabrieb.
- 2) Erwärmt die Milch zusammen mit der Butter, bis sie lauwarm ist. Sie darf nicht zu heiß sein, damit sie euch nicht die Hefe zerstört. Kontrolliert das, indem ihr einen Finger 30 Sekunden lang in die Milch haltet. Ist euch nicht zu heiß, passt die Temperatur auch für die Hefe.
- 3) In die Milch rührt ihr den Zucker und die Hefe ein. Fügt die Eier hinzu.
- 4) Gebt die nassen Zutaten zu den trockenen dazu und verknetet einen weichen, etwas klebrigeren Teig. Gebt diesen auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn kurz durch und formt eine Kugel. Verwendet nur so viel Mehl wie notwendig, damit er nicht anklebt. Je mehr Mehl, umso trockener wird er.
- 5) Legt ihn in eine befettete Schüssel, deckt ihn ab und stellt ihn an einen warmen Ort. Die Gehzeit beträgt ca. 1 Stunde. Danach sollte er sein Volumen verdoppelt haben.
- 6) Bereitet ein Backblech vor und legt es mit Backpapier aus. Nehmt den Teig aus der Schüssel, legt ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche (wieder wenig Mehl verwenden) und knetet ihn kurz durch, bis er die Form eines Balls erhält.
- 7) Der Teig wog bei mir 990 g. Ich habe ihn auf 12 Stücke aufgeteilt, also hatte jedes ca. 83 g. Schleift die Stücke zu Bällchen, bemehlt sie leicht, damit sie nicht ankleben und legt sie mit genügend Abstand zueinander aufs Blech.
- 8) Deckt sie gut ab und lasst sie weitere 20-30 min an einem warmen Ort gehen.
- 9) Backt sie im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 20 min lang.
- 10) Lasst sie vollständig auskühlen. Ist der Pudding für die Creme ausgekühlt, schlägt ihr die Sahne steif. Mixt den Pudding nochmals kurz cremig und vermischt ihn dann mit der Sahne.
- 11) Füllt die Creme in einen Spritzbeutel um, schneidet die Krapfen waagrecht in der Mitte durch und befüllt sie mit der Creme.
- 12) Gebt sie am besten für 30-60 min in den Kühlschrank, damit die Creme etwas fester wird. Lasst es euch schmecken!



Za tijesto za 12 krofni:

500 g pšeničnog glatkog brašna

(u AUT tip W480, u D tip 405)

prstohvat soli

po ½ kašičice korice od limuna i narandže

na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakt, aroma ili vanilin šećer)

230 ml toplog mlijeka

80 g šećera

½ kocke svježeg kvasca (=20 g) ili 1 pak. suhog (=7 g)

1 cijelo jaje i 2 žumanjka (vel. M)

60 g maslaca

Krema od vanilije:

700 ml mlijeka

4 žumanjka

170 g šećera

na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakt, aroma ili vanilin šećer)

80 g gustina/škroba

350 ml slatkog vrhnja/vrhnja za šlag

Za posuti šećer u prahu

Priprema kreme:

1) Mlijeko saspite u lonac i zagrijte. U zdjeli kremasto umutite žumanjke, vaniliju i šećer. Dodajte gustin.

2) Vrelo mlijeko uz stalno miješanje sipajte u smjesu od žumanjaka. Cjelokupnu mješavinu vratite u lonac i kuhajte dok se ne stvori gusti puding.

3) Saspite puding u plosnatu posudu (npr. tepsiju) pa prekrijte prozirnou folijom tako da ga na površini dodiruje. Ostavite puding da se (na sobnoj temp.) potpuno ohladi. U međuvremenu pripremite tijesto.

Priprema tijesta i završni koraci za kremu:

1) U posudi za miješanje pomiješajte sve suhe sastojke: brašno, so, vaniliju, korice od limuna i narandže.

2) Zagrijte mlijeko skupa sa maslacem. Ova mješavina ne smije biti vrela, kako vam nebi uništila kvasac. Provjerite tako što ćete prst držati unutra 30 sek. Ako vama nije vruće, nije ni kvascu.

3) U mlijeko dodajte šećer, kvasac i jaja.

4) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijesite mekano i ljepljivo tijesto. Tijesto prebacite na lagano pobrašnjenu podlogu pa premijesite i formirajte loptu. Koristite samo onoliko brašna koliko je neophodno da se ne zalijepi za radnu površinu. Što više brašna, to se tijesto više isušuje.

5) Prebacite ga u pomašćenu zdjelu, prekrijte pa stavite na toplo mjesto da nadolazi oko sat vremena ili dok se volumen ne udvostruči.

6) Pripremite pleh od rerne i obložite pek papirom. Nadošlo tijesto ponovo prebacite na pobrašnjenu podlogu pa premijesite.

7) Moje tijesto je imalo oko 990 g. Podjeljeno na 12 komada to je oko 83 g po komadu tijesta. Od svakog komada oblikujte lopticu, lagano je uvaljajte u brašno pa prebacite na pleh (ostavite razmak između loptica).

8) Prekrijte krpom i ostavite 20-30 min na toplom mjestu da nadolaze.

9) Pecite u zagrijanoj rerni na 180 stepeni gornji/donji grijači oko 20 min.

10) Ostavite da se potpuno ohlade. Kad se i puding za kremu ohladio, kremasto ga umutite pa mu dodajte šlag (vrhnje koje ste umutili).

11) Kremu prebacite u špic kesicu. Krofne prerežite pa punite kremom.

12) Stavite ih u frižider na 30-60 min kako bi se krema još malo stegla. Zatim uživajte u ovim ukusnim krofnama.

