



Sonntagskuchen

Hannes Weber

Zweierlei gefüllte Krapfen

Für ca. 20 Stücke

Zutaten

Für den Hefeteig:

1/2 Vanilleschote
3 Eier (Größe M)
500 g Mehl (Type 550)
225 ml Milch
60 g Butter
35 g frische Hefe
60 g Zucker
2 Msp. Salz (ca. 4 g)
1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für die Pflaumenfüllung:

350 g Pflaumenkonfitüre
200 g Zucker

Für die Schokoladenfüllung:

260 g Zartbitterkuvertüre
1 Ei (Größe M)
310 ml Milch
1 Ei Zucker
20 g Vanillepuddingpulver
10 g Kokos- oder Erdnussfest
ca. 200 g Kuvertüre, dunkel

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten
ca. 1 kg Frittierfett

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. 2 Eier trennen. Das Vanillemark mit einem Ei und zwei Eigelben, mit dem Mehl, der kalten Milch, der Butter, der Hefe und dem Zucker, dem Salz und der Zitronenschale in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine ca. 10 Minuten auf kleiner Stufe, dann ca. 4 Minuten auf höherer Stufe zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Hefeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten und noch einmal mit Frischhaltefolie ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Teig erneut auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten, zu einer Rolle formen und 5 Minuten ruhen lassen. Die Rolle in 20 Stücke schneiden. Die Stücke rund formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben.
4. Das Frittierfett in einem weiten Topf auf 180° erhitzen. Die Teigkugeln portionsweise in das heiße Fett geben und zugedeckt in ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Mit einer Gabel drehen und die Kugeln auf den anderen Seiten ohne Deckel in weiteren 4 Minuten goldbraun ausbacken. Die Krapfen mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Unser Tipp: Das Fett hat die richtige Temperatur, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man in das Fett hält, kleine Bläschen hochsteigen.
5. Für die Pflaumenfüllung die Konfitüre glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, in jeden frisch gebackenen Krapfen ca. 20 g Konfitüre spritzen, dann in Zucker wälzen.

6. Für die Schokoladenfüllung 60 g Zartbitterkuvertüre klein hacken. Das Ei trennen. 250 ml Milch mit der gehackten Zartbitterkuvertüre und dem Zucker aufkochen. Die übrige Milch (60 ml Milch) mit dem Eigelb und dem Vanillepuddingpulver glatt rühren und in die kochende Milch geben. Ein paar Mal unter Rühren aufkochen lassen. Den Schokopudding in eine Schüssel füllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen. Den Pudding mit einem Schneebesen kurz durchrühren, in einen Spritzbeutel mit 4-mm-Lochtülle füllen und seitlich in die frisch gebackenen Krapfen spritzen.

7. Die übrige Zartbitterkuvertüre (200 g) hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit dem Kokos- oder Erdnussfett schmelzen und temperieren. Die Krapfen mit der Oberseite in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.