

Faschingskrapfen aus dem Ofen

Zutaten Mehlkochstück

60 g Wasser
12 g Dinkelmehl (Typ 630)

Zutaten Vorteig

160 g Dinkelmehl (Typ 630)
15 g Hefe
95 g Milch



Zutaten Hauptteig

160 g Dinkelmehl Typ 630
15 g Rohrzucker
1 Ei
4 g Salz
45 g Milch
35 g weiche Butter
3 g Orangenzucker

Außerdem: Marmelade oder Vanillecreme zum Füllen

Zubereitung Mehlkochstück

Am Vortag das Mehl in kochendes Wasser einrühren und kurz weiterkochen, bis das Mehl andickt. Über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Zubereitung Vorteig

Mehl, Hefe und Milch verkneten, bis gerade ein Teig entsteht. Über Nacht abgedeckt ruhen lassen.

Zubereitung Hauptteig

Das Mehlkochstück, den Vorteig und die übrigen Zutaten für den Hauptteig verkneten.

Den Teig abgedeckt 1/2 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und in 9 gleichgroße Stücke teilen. Alle Teiglinge rund schleifen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Ca. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Das Ei mit Salz, Milch und Zucker vermischen und den Königskuchen damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen.

Backofen auf 190°C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Krapfen in den Ofen schieben und die Temperatur sofort auf 170°C Grad reduzieren. Ca. 20 – 25 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Marmelade oder Vanillecreme füllen.

