



S Ü S S E K R A P F E N

für den Constructa Eco-Line Backofen mit AirFry

Für 12 Stück | Backzeit: 15 Minuten

ACHTUNG: Lange Vorbereitungs- & Gehzeit für den Teig

ZUTATEN:

250 g	Milch	ca. 50 g	geschmolzene Butter
20 g	frische Hefe	ca. 150 g	glattgerührte, säuerliche Marmelade z.B. Aprikose, Zwetschge, Himbeere
50 g	Zucker		Puderzucker
100 g	kalte Butter		1 AirFry Backblech
500 g	Weizenmehl (Type 405)		1 normales Backblech
3	Eigelb		

ZUBEREITUNG:

Für den Hefeteig Mehl und Salz in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben.

Milch und Zucker lauwarm erhitzen, jedoch nicht höher als 30 Grad. Hefe in die Zuckermilch bröckeln und für ca. fünf Minuten angehen lassen.

Eigelbe und Hefemilch zum Mehl geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine für acht Minuten bei niedrigster Stufe verkneten. Anschließend bei mittlerer Stufe die kalte Butter Stück für Stück in den Teig einarbeiten, bis ein homogener, glänzender Teig entsteht, der sich von der Schüssel löst.

Den Teig abgedeckt etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur angehen lassen. Anschließend für 6 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Wer sehr viel Zeit hat bereitet am Tag vorher den Teig zu und lässt ihn über Nacht im Kühlschrank gehen.

Den gegangenen Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 12 Portionen je 80 g teilen. Die Teiglinge zu Kugeln formen und etwas flach drücken. Das AirFry-Blech mit flüssiger Butter einpinseln.

Die Teiglinge gleichmäßig auf dem Blech verteilen und ebenfalls mit flüssiger Butter einpinseln. Bei Zimmertemperatur eine weitere Stunde gehen lassen. Vor dem Backen ein weiteres Mal mit flüssiger Butter einpinseln.

Die Krapfen bei 170°C AirFry in etwa 15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die gebackenen Krapfen mit glattgerührter Marmelade füllen und mit Puderzucker bestäuben.

Sie schmecken am besten frisch gebacken.

CONSTRUCTA WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Constructa
EINFACH GUT GEMACHT.