



Herzhafte Speckkrapfen

Zubereitung

170 Minuten

Wussten Sie, dass Sie Krapfen auch in einer herzhaft-deftigen Variante zubereiten können? Krapfen müssen nicht immer süß schmecken, sondern können mit Speck, Schinken, Käse oder verschiedenen Kräutern verfeinert werden.

- Sauerkraut abseihen und ausdrücken.
- Milch lauwarm erhitzen und den Trockengerm sowie den Zucker darin auflösen.
- Das Mehl in einer Schüssel bereit stellen und mittig eine Mulde formen.
- Die vorbereitete Hefemilch, aufgeschlagenen Eier, weiche Butter, und Salz in die Mehl-Mulde geben. Sie können den Teig mit den Händen verarbeiten oder mit der Küchenmaschine verkneten.
- Den Speckkrapfen-Teig abgedeckt mit Folie im Backofen bei 35 Grad Celsius Umluft rund eine Stunde gehen lassen.
- Den Teig aus dem Backofen nehmen und erneut kräftig kneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen.
- Mit einem Trinkglas oder einem runden Ausstecher 8-12 cm große Teiglinge ausstechen.
- Die Hälfte der Teiglinge mittig mit Sauerkraut und Speck belegen, die restlichen Teiglinge darauf legen und seitlich gut andrücken und verschließen.
- Die rohen, gefüllten Speckkrapfen auf ein bemehltes Backblech geben und erneut im Backofen bei 35°C ca. eine Stunde gehen lassen. Die Krapfen sollten sich im Volumen verdoppeln.
- Ceres Soft in einem Topf auf 170°C erhitzen, die Speckkrapfen“nach und nach auf jeder Seite 2-3 Minuten ausbacken.
- Die Speckkrapfen auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen und warm servieren.

Zutaten

20 Stück

80 g Sauerkraut

¼ Liter Milch

1 Packung Trockenhefe/Germ

10 g Staubzucker

500 g Weizenmehl, gesiebt

3 Eier

40 g Butter, weich

1/2 TL Salz

80 g Speckwürfel gebraten

3 Packungen Ceres Soft zum Ausbacken