

# Hier und heute



## Rheinische Krapfen

Wir sind mitten in der fünften Jahreszeit, da darf eins natürlich nicht fehlen – leckeres Karnevalsgebäck. Wie Sie rheinische Krapfen ganz einfach und kostengünstig selbst machen, zeigt unser Konditormeister Marcel Seeger.

## Die Rezepte

(von Marcel Seeger)

### Zutaten für die rheinischen Krapfen

(für ca. 25 Stück, je nach Größe)

- 250 ml Milch
- 250 ml Wasser
- 150 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss
- 250 g Mehl (Type 550)
- 8 Eier (Größe M)

### Zubereitung

Milch, Wasser, Butter, Salz, Zitronensaft und Muskatnuss in einen Topf geben und aufkochen. Sobald die Flüssigkeit kocht das Mehl auf einmal zufügen und unter ständigem Rühren die Masse abbrühen oder „brennen“. Dabei bildet sich bei einem Brandteig ein Ballen im Topf, das heißt die Masse bindet sich und bekommt eine glatte Struktur. Sobald dies erreicht ist, den Teig in eine Schüssel umfüllen und auf circa 40° C abkühlen. Dann die Eier nach und nach zufügen und unterrühren bis man einen geschmeidigen Brandteig erhält.

**Tipp:** Wer mag, kann unter die Hälfte des fertigen Brandteigs 150 Gramm Rosinen rühren.

**Wichtig:** Ist der Teig vor der Zugabe der Eier noch zu warm, können diese gerinnen und der Brandteig kann nicht mehr weiterverarbeitet werden.

Die Fritteuse auf 170° C vorheizen. Mit einem Eisportionierer oder zwei Esslöffeln aus dem Brandteig Kugeln formen und in das heiße Fett geben. Die Krapfen circa fünf Minuten gut ausbacken, dabei mehrmals wenden. Dann auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend etwas Puderzucker drüber sieben.