



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Fastelavnsboller (Fastnachtskrapfen von Tine)

Keine Fastnacht ohne Fastnachtskrapfen!
Dieses Rezept ergibt ca. 16 leichte und luftige Krapfen, welche wir mit geschlagener Sahne und Marmelade füllen. Etwas Puderzucker oben drauf und die Krapfen sind unwiderstehlich. Der geheime Hausfrauentrick, den wir nutzen, um die Krapfen extra luftig zu bekommen ist, ein wenig Backpulver, welches wir in den Hefeteig geben.



Zutaten:

50	g	Hefe (evtl. 1 Päckchen Trockenhefe)
350	ml	Milch
100	g	Butter
100	g	Zucker
500	g	Mehl
½	TL	Kardamom
½	TL	Salz
½	TL	Backpulver
		Pinself

1 geschlagenes Ei

Füllung:

300	ml	Sahne
3	TL	Vanillezucker
100	ml	Marmelade
100	ml	Puderzucker beim Servieren

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Zubereitung:

Für dieses Rezept für Fastnachtskrapfen mit dem Schmelzen der Butter beginnen. Danach kommt die Milch hinzu, erwärmt auf 37 Grad. Die Hefe in einer Backschüssel zerbröckeln, die Flüssigkeit dazu geben und alles vermengen.

Zucker, Salz, Kardamom, Backpulver und Mehl dazu geben und alles zu einem leichten und geschmeidigen Teig vermengen. Evtl. etwas weniger Mehl nehmen, falls der Teig schon fest genug ist. Den Krapfenteig zum Gehen an einen warmen Ort stellen, mit Folie abdecken und mindestens 30 Minuten stehen lassen, bis er ungefähr die doppelte Größe hat.

Ausbacken:

Den Teig auf ein Backbrett legen, in ca. 16 Teile teilen und diese zu Krapfen rollen. Die Krapfen zum weiteren Gehen für weitere 30 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Backofen auf 250 Grad vorwärmen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.

Die Krapfen mit dem geschlagenen Ei bepinseln und ca. 8 bis 10 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker zu einer luftigen Masse schlagen. Die Krapfen mit Marmelade und geschlagener, leicht gesüßter Sahne füllen, Deckel drauf, und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf