



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger

Frankfurter Fastnachts-Kreppel

Zutaten für den Vorteig:

- 300g Mehl
- 250g Milch
- 75 g Hefe

weitere Zutaten:

- 700g Mehl
 - 250g Milch
 - 120g Butter
 - 100g Zucker
 - 4 Eier
 - 4 Eigelb
 - 10g Salz
 - 6g Vanille
 - 6g Zitronenabrieb
-
- Kokosfett, Erdnussfett oder Raps- Sonnenblumenkernöl zum Ausbacken

Nach Gusto für die süße Füllung:

- Pflaumenmus – die Lieblingsfüllung der hr1-HörerInnen
 - Marmelade (Himbeer, Erdbeer o.a.)
 - Fruchtgeleé
 - Nougatcreme
 - Vanillecreme
-
- Feinzucker oder Puderzucker zum Bestreuen



hr1-DOLCE VITA

Zubereitung:

Aus der ersten Zutatenliste einen Vorteig machen.

Zutaten aus der zweiten Liste miteinander vermengen und mit dem Vorteig verkneten. Dann mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten an einem warmen, zugfreien Ort ruhen lassen, dann wieder verkneten.

Diesen Vorgang noch mindestens einmal wiederholen. Nach weiteren 15 Minuten Kreppel abwägen, mit den Handflächen zu Bällen formen und nebeneinander auf einen Teller oder ein Holzbrett legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und mindestens 40 Minuten bei Raumtemperatur garen lassen.

In einem hohen Topf Kokosfett, Erdnussfett oder Raps- Sonnenblumenkernöl auf 180 Grad Celsius erhitzen. Darin bei geschlossenem Deckel die Kreppel von beiden Seiten backen.

Wichtig! Die Kreppel müssen in dem Fett gewendet werden, damit sie ihren typischen Kreppelstreifen bekommen. Am besten eine Schaumkelle dazu verwenden.

Die Kreppel sofort nach dem Frittieren mit der Oberseite in Zucker wälzen. Eine Spritztüte, Back- oder Garnierspritze mit der Lieblingsfüllung befüllen und den Kreppel damit "impfen".