

Ofenkrapfen

Zutaten für 14 Ofenkrapfen:



Germteig:

600 g Weizenmehl

1 Pkg. Germ

300 ml Milch

100 g Butter, flüssig

2 EL Rum

100 g Zucker

1 Ei

50 g Butter, flüssig (zum Bestreichen)

Staubzucker

Füllung:

300 ml Milch

1 Pkg. Puddingpulver

1 Pkg. Vanillezucker

2 EL Zucker

1 Prise Salz

25 ml Rum

Das Mehl in eine Rührschüssel geben. Die Milch wird erwärmt und der Germ darin aufgelöst. 100 g Butter schmelzen und zur Milch geben. Den Rum, Zucker und das Ei zum Mehl mischen.

Zuletzt die Milchemischung beimengen und den Teig gut verkneten.

Er soll nicht mehr am Schüsselrand kleben. Bei Bedarf etwas Mehl hinzufügen. Den Teig für mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Nach der Rastzeit den Germteig nochmals gut durchkneten und ungefähr 100 g schwere Kugeln formen. Diese mit genügend Abstand auf ein Backblech setzen.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals eine Stunde rasten lassen.

Die Krapfen werden vor dem Backen mit flüssiger Butter bestrichen. Das Backrohr auf 180°C vorheizen und die Krapfen etwa 15 Minuten leicht braun backen. In der Zwischenzeit die restliche Butter schmelzen.

Sobald die Krapfen aus dem Ofen kommen, werden sie abermals mit flüssiger Butter bestrichen. Nun lässt man die Krapfen auskühlen.

Für die Vanillecreme bringt man 250 ml Milch mit dem Vanillezucker, Zucker und Salz zum Kochen. Die restliche Milch wird mit dem Puddingpulver angerührt und in die kochende Milch gegossen.

Die Creme gut durchrühren und sobald sie fest wird, vom Herd ziehen. Wenn die Creme etwas ausgekühlt ist, kann man den Rum hinzufügen. Sobald auch die Creme abgekühlt ist, füllt man sie in eine Füllspritze oder ähnliches und befüllt jeden Krapfen mit Creme.

Hat man keine Spritztülle, kann man die Ofenkrapfen auch aufschneiden und mit Creme füllen.

