

# Essenzieller Krapfen aus dem Backrohr

## Zutaten für 10 Stück

330 g griffiges Mehl

50 g Zucker

4 g (1/2 P.) Trockenhefe

150 ml lauwarme Milch

35 g flüssige Butter

2 Eigelb

etwas abger. Zitronenschale oder etwas Vanille

Marillenmarmelade

flüssige Butter zum Bepinseln



## Zubereitung

Alle Zutaten außer der Butter vermischen und ca. 5 Minuten in einer Küchenmaschine kneten. Erst dann die Butter dazugeben und weitere 3 Minuten kneten bis ein glatter Teig entstanden ist, der sich sehr gut von der Schüssel löst. 90 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Aus dem Teig 8-11 Krapfen formen, rundwirken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Geschirrtuch bedecken und weitere 40 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C bei Ober-/Unterhitze 12–15 Minuten backen, bis die Krapfen goldbraun sind. Kurz abkühlen lassen und mit einer Dessert-Spritze mit der Marmelade füllen.

Abschließend mit etwas flüssiger Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen.

Falls nicht alle Krapfen gleich gegessen werden, können die restlichen später nochmals kurz aufgebacken werden (im Rohr oder mit der Grillfunktion der Mikrowelle).