



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Faschingskrapfen mit Himbeer-Schokofüllung

- 1 Liter GEFRO Brat- & Frittieröl
- 250 g Mehl
- 0,5 Päckchen Trockenhefe
- 100 ml Milch, 1,5 % Fett
- 160 g Zucker
- 1 Ei, Kl. M
- 0,5 abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 30 ml Sahne
- 100 g Tiefkühl-Himbeeren, aufgetaut

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Faschingskrapfen mit Himbeer-Schokofüllung

Rezept für 10 Personen
Zubereitung ca. 200 Minuten

Nährwerte pro Portion:

24,4 g Fett	38,2 g Kohlenhydrate	5,2 g Eiweiß	2,9 g Ballaststoffe	393
kcal Brennwert				

Faschingskrapfen mit Himbeer-Schokofüllung

1⌘ Teig vorbereiten:

250 g Mehl und ½ Päckchen Trockenhefe in einer Schüssel gut vermengen. 100 ml Milch lauwarm erwärmen und 60 g Zucker darin auflösen. Die abgekühlte Zucker-Milch-Mischung mit 1 Ei, etwas abgeriebener Zitronenschale und einer Prise Salz zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.

2⌘ Füllung zubereiten:

100 g dunkle Kuvertüre fein hacken. 30 ml Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, dann die Kuvertüre bei niedriger Temperatur unter Rühren darin schmelzen. 100 g aufgetaute Himbeeren durch ein feines Sieb streichen und das Himbeermark unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Die Himbeer-Schokocreme in einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

3⌘ Krapfen formen:

Den gegangenen Teig nochmals durchkneten und in ca. 10 gleich große Stücke teilen. Zu Kugeln formen, auf ein Backblech legen, abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen.

4⌘ Krapfen ausbacken:

1 Liter **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 160 °C erhitzen. Die Krapfen portionsweise von beiden Seiten je ca. 2 Minuten goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5⌘ Füllen & Servieren:

Die abgekühlten Krapfen mit der Himbeer-Schokofüllung befüllen und im restlichen Zucker wenden.

⌘ Tipps & Varianten:

⌘ **Tipp:** Die Krapfen schmecken besonders lecker, wenn sie noch leicht lauwarm serviert werden.

⌘ **Variante:** Statt Himbeeren können Sie auch pürierte Erdbeeren oder Aprikosen verwenden – das ergibt eine fruchtig-sanfte Füllung.

⌘ **Nicht vergessen:** Damit die Krapfen schön luftig bleiben, das Fett nicht zu heiß werden lassen

– 160 °C sind ideal für eine gleichmäßige Bräunung.