



# Herz-Krapfen

*mit Vanillefüllung*



# Herz-Krapfen

## Zutaten

für 20 – 30 Krapfen;  
je nach Größe

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

### *Krapfen*

30 g	Butter
325 ml	Milch ( <i>lauwarm</i> )
2	Eigelb
500 g	Mehl ( <i>glatt oder universal</i> )
1	Päckchen Trockenhefe
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 Kappe	Rum
etwas	Zitronenzesten Sonnenblumen- oder Rapsöl ( <i>zum Ausbacken</i> )

### *Vanillefüllung*

250 ml	Milch
2	Päckchen Vanillinzucker
etwas	frisch geriebene Zitronenzesten
50 g	Zucker
150 ml	Sahne
1	Päckchen Vanille Pudding

## Zubereitung

Arbeitszeit ca. 120 Minuten

### *Krapfen*

Die Butter schmelzen und Milch einrühren. Das Ei mit Mehl, Trockenhefe, Zucker, etwas Salz, Rum und Zitronenzesten zur Butter-Milch-Mischung geben und verkneten. Diesen zugedeckt im Ofen bei 40°C Heißluft oder an einem sehr warmen Ort für rund eine Stunde aufgehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

### *Vanillefüllung*

Die Milch in einem Topf erwärmen. Vanillinzucker, Zitronenzesten und Zucker begeben. Sahne mit dem Vanillepuddingpulver vermischen und zur Milchemischung geben. Kurz aufkochen und mit einer Folie abgedeckt vollständig auskühlen lassen.

### *Ausbacken*

Den Krapfenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und rund 2 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Herzen aus dem Teig stechen. Reichlich Öl in einem Topf auf 160 °C erhitzen (dazu ein Küchenthermometer verwenden) und die Krapfen darin herausbacken. Nach zwei bis drei Minuten (je nach Größe) umdrehen und ohne Deckel weitere zwei bis drei Minuten backen. Die fertigen Herz Krapfen aus dem Öl nehmen und auf ein ausgerolltes Küchenpapier legen.

Die Füllung in einen Spritzsack mit Krapfentülle füllen und in die ausgekühlten Krapfen spritzen. Die Krapfen in Kristallzucker wälzen und mit Liebe servieren.