



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

Fasnachtskrapfen 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

Fasnachtskrapfen 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
-------------	----------------------	--------------	---------------------	--------------------

Fasnachtskrapfen mit Himbeer-Schokofüllung: 250 g Mehl und 1/2 Päckchen Trockenhefe in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen.

100 ml Milch lauwarm erwärmen und 60 g Zucker darin auflösen. Die abgekühlte Zucker-Milch-Mischung mit 1 Ei, der Zitronenschale und einer Prise Salz in die Schüssel geben und alles miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen.

In der Zwischenzeit 100 g dunkle Kuvertüre fein hacken. 30 ml Sahne in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Die Kuvertüre darin bei niedriger Temperatur unter ständigem Rühren schmelzen.

100 g aufgetaute Tiefkühl-Himbeeren durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Himbeermark unter die Kuvertüre rühren.

Die Schoko-Himbeerfüllung in einen Spritzbeutel mit einer spitzen Tülle (es gibt spezielle Tüllen um Krapfen zu füllen, zur Not geht auch eine Tülle mit kleiner Öffnung) füllen und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank legen.

Den aufgegangenen Teig nochmals durchkneten und daraus ca. 10 gleich große Kugeln formen. Die Kugeln auf ein Blech legen, nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

1 Liter **GEFRO Brat- und Frittieröl** (evtl. etwas mehr für die Fritteuse) in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 160° C erhitzen und die Krapfen darin von jeder Seite etwa 2 Minuten goldbraun ausbacken.

Die Krapfen auf einem Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Mit der Schoko-Himbeermasse füllen und im übrigen Zucker wenden.