

Brandteigkrapfen mit Kakaobuch-Creme

Ingrédients

- 100g Eier
- 35g Bier
- 100g Sahne mit 30% Fettanteil
- 300g Mehl
- 50g Zucker
- 5g Rohrzucker
- 4g Salz
- 14g frische Hefe
- 430g Vollmilch
- 75g Kakaobuchstücke (1)
- 85g Eigelb
- 85g Zucker
- 35g Maisstärke
- 15g Kakaobuchstücke (2)

Préparation

1. In 2 Tagen ist Karnevalsdienstag, und seit der Zeit, in der ich hier Rezepte teile, habe ich noch keine Krapfen gemacht!
2. Also hier ein Rezept, um diesen Fehler zu korrigieren: Krapfen gefüllt mit einer mit Kakao-Nibs infusierten Creme (was einen ziemlich anderen Geschmack als eine Schokoladencreme ergibt, ich kann Ihnen nur empfehlen, es selbst auszuprobieren).
3. Ich habe mich von dem Rezept von French Bastards inspirieren lassen, das ich auf der Website von Hachette Pratique für den Krapfenteig gefunden habe; für die Creme, wenn Sie keine Kakaobuchstücke haben, können Sie die Milch mit Vanille, Zimt oder Kaffee aromatisieren oder zum Ende des Kochens der Creme einige Schokoladenstücke hinzufügen, lassen Sie Ihre Naschkatzenfantasie spielen. Material: Schneebesen
Spritzbeutel Tülle 10mm Zutaten: Ich habe die Kakaobuchstücke von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Zubereitungszeit: 40 Minuten + KochenFür 10 Krapfen: Die Krapfen: Eier Bier Sahne mit 30% Fettanteil Mehl Zucker Rohrzucker Salz frische Hefe Frittieröl Zucker Geben Sie die Eier, das Bier und die Sahne in den Boden der mit dem Knetgabel ausgestatteten Schüssel.
5. Decken Sie es mit dem Mehl ab und fügen Sie dann die Zucker, das Salz und die zerbröckelte Hefe hinzu.
6. Kneten, bis der Teig gut homogen ist und sich von den Wänden der Schüssel löst.
7. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie ihn mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen.
8. Nach der Ruhezeit 10 Stücke abtrennen, Kugeln formen und ausrollen.
9. Legen Sie sie 30 Minuten in den Kühlschrank und lassen Sie sie dann 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen.
10. Erhitzen Sie dann das Öl auf 160/170°C und braten Sie die Krapfen etwa 4 Minuten auf jeder Seite.
11. Legen Sie sie auf Küchenpapier und wälzen Sie sie dann im Zucker.
12. Lassen Sie sie abkühlen.
13. Sie sie mindestens 1h30 ziehen.
14. Milch auf, um wieder zu erhalten.
15. Erhitzen Sie die infundierte Milch.

16. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke und gießen Sie die Milch darüber.
17. Gießen Sie alles zurück in den Kochtopf und lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
18. Gießen Sie es in einen Behälter, decken Sie es direkt mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie es vollständig im Kühlschrank abkühlen.
19. Dann fügen Sie die Kakaobruchstücke (2) hinzu.
20. Füllen Sie die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle von 10 bis 12mm.
21. Füllen Sie jeden Krapfen und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com