

AMARULA KRAPFEN

ZUTATEN:

350 g Mehl

150 g Milch, lauwarm

1 Päckchen Trockenhefe

40 g Zucker

30 g weiche Butter

1 Ei

1 TL geriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

Puderzucker

Für die Füllung

250 ml Amarula

200 ml Milch

1 Pck. Vanillepuddingpulver

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Füllung vorbereiten. Dafür die Milch unter Rühren in einem Topf zum Kochen bringen. Den Amarula mit dem Vanillepuddingpulver verrühren und zur Milch geben. Unter starkem Rühren ca. 1-2 Minuten kochen lassen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind und die Creme andickt. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Für den Krapfenteig das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Die lauwarme Milch dazugeben, alles miteinander vermischen und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Dann die weiche Butter, das Ei und die Zitronenschale dazu geben und alles ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Nochmals 60 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig 12 Krapfen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Krapfen im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Die Amarula-Füllung in einen Spritzbeutel geben und die Krapfen damit füllen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

[/dkpdf-columns]