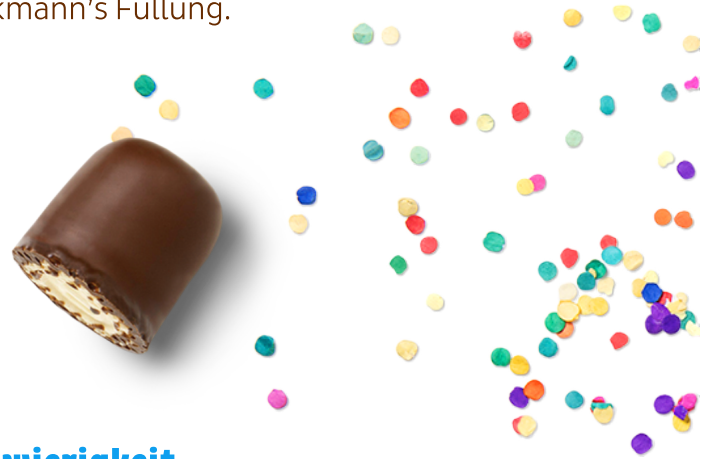




## Super Dickmann's Karnevals-Krapfen

Köstliche Karnevals-Krapfen mit leckerem Überraschungseffekt dank cremiger Super Dickmann's Füllung.



### Zeitaufwand: 125 Min.

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Backzeit: **5 Min.**

Ruhezeit: **90 Min.**

### Zutaten für ca. 15 Krapfen

#### Teig

- 500 g Mehl
- 40 g frische Hefe
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 4 Eigelb
- 70 g Zucker
- 70 g zerlassene Butter (ungesalzen)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenschale (fein gerieben)
- Pflanzenfett (zum Frittieren)

### Schwierigkeit

●●● Mittel

#### Füllung

- 9 Super Dickmann's
- 300 g Frischkäse
- 300 ml Schlagsahne (mit 1 Pck. Sahnesteif)

#### Topping

- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Anschließend eine Vertiefung hineindrücken und die frische Hefe in Stücken hinzugeben. Mit drei Esslöffeln Milch und einem Teelöffel Zucker einen Vorteig zubereiten. Mit Mehl bestäubt etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Die restliche Milch, den Zucker, das Eigelb, die Butter, eine Prise Salz und die Zitronenschale hinzufügen und mit dem Rührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig dann zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 40-60 Minuten aufgehen lassen (bis sich Teigmasse ca. verdoppelt).
3. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten und anschließend etwa 2 cm dick ausrollen. Kreise von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.
4. Für die Füllung zunächst den Schaum der 9 Super Dickmann's vom Waffelboden trennen, Frischkäse hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Im Anschluss die Schlagsahne vorsichtig unterheben.
5. Das Pflanzenfett in einem großen Topf oder in einer Fritteuse erhitzen. Die ideale Temperatur ist erreicht, wenn sich durch Kontakt mit einem Holzlöffel Bläschen im Fett bilden. Dann je drei Krapfen mit der oberen Seite zuerst in das Fett geben. Kurz den Deckel auflegen, wodurch die Krapfen nochmals aufgehen. Sobald eine Seite goldbraun gebacken ist, wenden.
6. Mit einer Schaumkelle die Krapfen aus dem Topf herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Pflanzenfett wieder erhitzen und die nächsten Krapfen zubereiten.
7. Mit einem Spritzbeutel (mit langer dünner Tülle) die Super Dickmann's Creme in die leicht abgekühlten Karnevals-Krapfen füllen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und genießen.

