

# Minikrapfen mit Vanille-Creme

**Für ca. 20 Stück**

**Für die Vanillecreme:**

1/2 Vanilleschote	1/2 Bio-Zitrone	320 ml Milch
50 g Zucker	Meersalz	2 EL Speisestärke
6 Eigelb		

**Für den Hefeteig:**

250 ml Milch	500 g Weizenmehl (405)	3 g Zimtpulver
2 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Kardamompulver	21 g Hefe
100 g Zucker	3 EL Vanillezucker	80 g weiche Butter
Meersalz	1 Ei	

**Zusätzlich:**

1 kg Butterschmalz	Zucker
--------------------	--------

Für die Vanillecreme die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und das Mark herausstreichen.

Vanillemark mit 250 ml Milch, Zucker, abgeriebener Zitronenschale und einer Prise Meersalz in einem Topf aufkochen.

Die restliche Milch mit der Stärke glatt rühren, unter Rühren in die kochende Milch gießen und mindestens 5 Minuten köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen. Die Eigelbe unter schnellem Rühren mit dem Schneebesen gut unterrühren. Die Creme mit Frischhaltefolie zugedeckt abkühlen lassen.

Für den Hefeteig die Milch lauwarm erhitzen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und Zimt, Ingwer und Kardamom untermischen. Eine Mulde in die Mitte der Mehlmischung drücken. Die Hefe hinein bröseln und mit der Milch, 1 EL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Der Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen.

Anschließend restlichen Zucker, Vanillezucker, Butter, 1 Prise Meersalz und das Ei zum Vorteig geben und alles 5 bis 10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten, der sich von der Schüssel löst. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen, bis er sich nahezu verdoppelt hat.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in etwa 20 Portionen teilen. Jedes Teigstück mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Teigkugeln zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sie ihr Volumen nahezu verdoppelt haben.

Das Butterschmalz zum Frittieren in einem großen Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn sich an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen bilden.

Die Minikrapfen portionsweise nacheinander je 4 bis 5 Minuten rundum goldgelb im heißen Fett ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Vanillecreme mit dem Schneebesen kurz durchrühren, in einen Spritzbeutel mit Fülltülle geben und die Krapfen damit füllen. Die Krapfen in Zucker wenden und sofort servieren.

Franziska Schweiger am 08. Februar 2018